MENU - SÉNIORS

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

LUNDI
16 juin

Batavia, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Boulettes BIO au boeuf sauce marengo

Coquillettes semi complets BIO

Gruyère râpé

Nectarine LOCALE (Salon)

MARDI
17 juin

Tomates LOCALES, sauce fayonnaise

Rôti de dinde aux champignons

Rösti de légumes

Crème dessert BIO à la vanille

Madeleine

MERCREDI
18 juin

Jambon blanc, beurre

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Fromage blanc nature BIO et sucre

Banane

JEUDI
19 juin

Piperade faite maison

Aiguillettes de poulet sauce coco

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO au citron

Melon de Salon de Provence

VENDREDI
20 juin

Salade de pommes de terre aux olives

Bouchées de poisson pané

Carottes BIO au curry

Saint marcellin LOCAL BIO IGP à la coupe

Eclair au chocolat

SAMEDI
21 juin

Beignets de courgettes

Chipolatas aux herbes

Aubergines grillées sauce tomate

Carré frais BIO

Gâteau de semoule

Produit local · Produit de saison · HVE · Label rouge · IGP · AOP

Fruits de saisons: Melons et Nectarines locales

ECOCERT EN CUISINE · SALON DE PROVENCE LA VILLE · Un Plus BIO

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.