

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

23 juin

Asperges, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Couscous aux légumes et merguez

Semoule semi complète BIO

Vache Qui Rit BIO

Abricots LOCAUX

MARDI

24 juin

Jambon de dinde, beurre

Tortilla aux pommes de terre

Ratatouille aux courgettes bio

Fromage blanc aromatisé

Boudoirs

MERCREDI

25 juin

Pizza fraîche BIO aux 3 fromages

Rôti de veau au jus

Mini choux de bruxelles cuisinés

Pavé d'Affinois

Ile flottante

JEUDI

26 juin

Tomates LOCALES, huile d'olive

Tortellini farcis

aux légumes et fromage

Portion de Saint Nectaire AOP

Donut's

VENDREDI

27 juin

Macédoine de légumes mayonnaise

Emincé de colin sauce tomate basilic (pêche responsable)

Purée au lait

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Pêche LOCALE (Salon)

SAMEDI

28 juin

Feuilleté Dubarry

Endives au jambon

gratinées faites maison

Faisselle et crème de marron

Fruit de saison



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Nouveautés: tortilla et choux de bruxelles
Fruits de saisons: pêches locales



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.