

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

14 juillet

F

E

R

I

E

MARDI

15 juillet

Asperges, vinaigrette CUP

Couscous aux légumes et merguez

Semoule semi complète BIO

Emmental BIO

Fruit de saison

MERCREDI

16 juillet

Jambon blanc, beurre

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Yaourt nature BIO et sucre

Melon de Salon

JEUDI

17 juillet

Tomate LOCALE, vinaigrette IGP en CUP

Rôti de dinde sauce moutarde

Fusilis BIO

Mozzarella

Beignet au chocolat

VENDREDI

18 juillet

Piperade maison

Gratin de poisson

Purée de pommes de terre au lait

Portion de camembert

Fruit de saison BIO local

SAMEDI

19 juillet

Feuilleté au chèvre

Moussaka au bœuf BIO

faite maison

Petits suisses aromatisés

Fruit du jour



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Les nouveautés de cette semaine:

Croque cheddar maison
Pasteque bio locale



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.