

# MENU - SÉNIORS

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

**LUNDI**  
11 août

Asperges, vinaigrette CUP  
Couscous aux légumes et merguez  
Semoule semi complète BIO  
Emmental BIO  
Fruit de saison

**MARDI**  
12 août

Jambon blanc, beurre  
Croque cheddar fait maison  
Duo de haricots  
Yaourt nature BIO et sucre  
Melon de Salon

**MERCREDI**  
13 août

Tomate LOCALE, vinaigrette IGP en CUP  
Rôti de dinde sauce moutarde  
Fusillis BIO  
Mozzarella  
Beignet au chocolat

**JEUDI**  
14 août

Piperade maison  
Gratin de poisson  
Purée de pommes de terre au lait  
Portion de camembert  
Fruit de saison BIO local

**VENDREDI**  
15 août

F  
E  
R  
I  
E

**SAMEDI**  
16 août

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

Pêche et nectarine sont issues d'un producteur de Grans (HVE)



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.