

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

25 août

Céleri, thon, olives, mayonnaise

Tortellini farcis aux légumes fromage

sauce tomate

Livarot AOP à la coupe

Fruit de saison

MARDI

26 août

Pizza BIO aux 3 fromages

Aiguillette de poulet aux corn flakes

Carottes BIO au curry

Fromage à tartiner aux noix

Crème dessert BIO à la vanille

MERCREDI

27 août

Tomates BIO LOCALES, l'huile d'olive

Rôti de veau au jus

Gratin de courgettes BIO LOCALES et pommes de terre

Mozzarella

Eclair au chocolat

JEUDI

28 août

Taboulé BIO aux petits légumes fait maison

Chipolatas

Aubergines grillées sauce tomate

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Fruit de saison (melon de Salon)

VENDREDI

29 août

Salade farandole, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Pavé de saumon à l'aneth

Fusilis BIO

Fromage blanc nature BIO et sucre

Biscuit moelleux au lait

SAMEDI

30 août

Jambon de dinde, beurre

Quenelle de brochet sauce safran

Epinards BIO braisés

Yaourt aux morceaux de fruits

Fruit du jour



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Les nouveautés de cette semaine:
Taboule bio fait maison

Melons et tomates sont fournis par des producteurs salonnais



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.