

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

1 septembre

Concombres tzatziki

Steak de bœuf aux oignons

Purée au lait

Portion de camembert

Compote de pommes sans sucre ajouté

MARDI

2 septembre

Tomates LOCALES, huile d'olive, sel

Bouchées de poisson pané

Petits pois et jeunes carottes

Yaourt BIO à la vanille

Sablé de Reitz

MERCREDI

3 septembre

Salade coleslaw maison

Bolognaise BIO alter (bœuf BIO et lentilles BIO LOCALES)

Spaghetti semi complètes BIO

Fromage blanc nature BIO et sucre

Pomme BIO LOCALE au four

JEUDI

4 septembre

Taboulé

Croustillant fromager

Ratatouille aux courgettes fraîches BIO LOCALES

Fourme d'Ambert AOC

Ile flottante

VENDREDI

5 septembre

Salade iceberg, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Emincé de colin à la parisienne (pêche responsable)

Riz BIO de Camargue IGP

Dés d'emmental

Fruit de saison (Nectarine LOCALE)

SAMEDI

6 septembre

Feuilleté au chèvre

Jambon braisé

Champignons sautés

Faisselle et sucre

Cocktail de fruits au sirop



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Les tomates, courgettes et nectarines 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.