

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

15 septembre

Rosette, beurre

Chili BIO aux légumes secs et bœuf BIO

Riz BIO de Camargue IGP

Tomme des Pyrénées IGP à la coupe

Nectarine LOCALE

MARDI

16 septembre

Tomate LOCALE, huile d'olive

Boulettes sarasin

Gratin de chou fleur BIO

Mozzarella

Donut's

MERCREDI

17 septembre

Haricots verts en salade

Rôti de veau au jus

Purée de patate douce

Carré frais BIO

Prunes vertes LOCALES

JEUDI

18 septembre

Salade farandole, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Filet de poulet à la moutarde

Coquillettes semi complètes BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Biscuits palmiers

VENDREDI

19 septembre

Cocos au pesto

Emincé de colin sauce safranée

Pommes de terre

Mousse au chocolat au lait

Raisin blanc LOCAL

SAMEDI

20 septembre

Croissillon Dubarry

Chipolatas aux herbes

Tomates à la provençale

Crème aux œufs

Fruit du jour



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Les tomates, prunes, raisins et nectarines sont fournis par des producteurs salonais



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.