

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

20 octobre

Cœurs de palmier à l'huile d'olive

Bolognaise alternative BIO (bœuf BIO et lentilles
BIO LOCALES)

Spaghetti semi complètes BIO

Gruyère râpé

Pomme BIO LOCALE

MARDI

21 octobre

Rosette, beurre

Escalope de dinde à la viennoise

Gratin de carottes fraîches

Brie BIO à la coupe

Mini crêpes vanillées

MERCREDI

22 octobre

Salade piémontaise faite maison

Croque cheddar fait maison

Haricots verts et champignons sautés

Fromage blanc aromatisé

Orange

JEUDI

23 octobre

Salade farandole maison, vinaigrette balsamique
IGP en CUP

Sauté de veau aux olives

Boulghour BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Madeleine

VENDREDI

24 octobre

BOURRIDE

Emincé de colin (pêche responsable), soupe de
poisson

Pommes de terre fraîches, sauce façon AÏOLI

Crème dessert au chocolat

Banane

SAMEDI

25 octobre

Potage maison BIO sept légumes / pommes de

Endives roulées au jambon

faites maison

Fromage à tartiner aux noix

Fruit de saison



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

BONNES VACANCES



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.