

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

27 octobre

Haricots verts en salade

Blancs d'encornets à l'armoricaine

Riz BIO de Camargue IGP

Chaurice AOP à la coupe

Orange

MARDI

28 octobre

Soupe de vermicelles

Galette marguerite boulghour et lentilles corail

Ratatouille aux courgettes bio

Fromage blanc nature BIO et sucre

Ananas au sirop

MERCREDI

29 octobre

Radis, thon mayonnaise

Jambon braisé

Gratin de brocolis / pommes de terre

Yaourt BIO aux fruits mixés

Sablé de Reitz

JEUDI

30 octobre

Potage maison courgettes BIO/maïzena

Steak hâché de bœuf sauce champignons

Pâtes papillons BIO

Mini Babybel BIO

Fruit de saison LOCAL (kiwi)

VENDREDI

31 octobre

Thème orange pour HALLOWEEN
Carottes râpées, huile d'olive

Bouchées de poisson pané

Purée de potiron

Dés de mimolette

Tarte grillée à l'abricot

SAMEDI

1 novembre

F

E

R

I

E



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Cette semaine:

Vendredi c'est Halloween !



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.