

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

10 novembre

Rosette, beurre

Cari de lentilles LOCALES BIO au potiron

Purée au lait

Vache Qui Rit BIO

Fruit de saison (Clémentine)

F

E

R

I

E

MERCREDI

12 novembre

Carottes râpées maraîchères

Poulet rôti au jus (nouvelle agriculture)

Pâtes papillons BIO

Yaourt BIO à la vanille

Palets bretons

Taboulé

Croustillant fromager

Ratatouille aux courgettes bio

Fourme d'Ambert AOC

Ille flottante

VENDREDI

14 novembre

Blancs de poireaux, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Emincé de colin (pêche responsable) sauce parisienne

Riz BIO de Camargue IGP

Saint Marcellin BIO LOCAL IGP à la coupe

Pomme BIO LOCALE

SAMEDI

15 novembre

Potage maison courgettes BIO/ maïzena

Escalope viennoise

Champignons persillade

Petits suisses natures BIO

Pancakes et confiture de fraises



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP



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.