

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

17 novembre

Jambon de dinde, beurre

Tortellini farcis légumes et fromage

sauce au bleu

Portion de Saint Nectaire AOP

Fruit de saison LOCAL (kiwi)

MARDI

18 novembre

Tarte butternut et comté AOP

Filet de poisson blanc meunière (pêche responsable)

Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre

Yaourt nature BIO et sucre

Tranche de cake aux fruits confits

MERCREDI

19 novembre

Salade de pâtes au surimi

Rôti de dinde au jus

Flageolets cuisinés

Brie BIO à la coupe

Pomme BIO LOCALE

JEUDI

20 novembre

Salade iceberg, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Sauté de porc sauce moutarde

Pommes vapeur

Mozzarella

Eclair au chocolat

VENDREDI

21 novembre

Soupe BIO maison (carottes, pommes de terre, coco, curry)

Boulettes sarrasin lentilles

Duo de haricots

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

SAMEDI

22 novembre

Potage maison haricots verts BIO / pommes de

Truite aux amandes grillées

Fondue de fenouil au paprika

Fromage du jour

Gâteau de semoule



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Les nouveautés de cette semaine:

Tarte butternut et Comté 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.