

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

29 décembre

Velouté de poireaux

Sauté de veau marengo

Pâtes papillon BIO

Emmental BIO

Purée de pommes sans sucre ajouté

MERCREDI

31 décembre

Bouillon de vermicelles

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Crème aux œufs

Clémentine

VENDREDI

2 janvier

Feuilleté Dubarry

Emincé de colin (pêche responsable) aux champignons

Mini gratin dauphinois

Yaourt nature BIO et sucre

Pomme BIO Locale

MARDI

30 décembre

Jambon cru, beurre

Steak haché de bœuf aux oignons

Carottes BIO crémées au curry

Portion de cantal AOP

Beignet au chocolat

JEUDI

1 janvier

F

E

R

I

E

SAMEDI

3 janvier

Potage maison BIO carottes/ tapioca

Saucisse de Montbeliard IGP

Choux de Bruxelles cuisinés

Fromage du jour

Fruit du jour



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

BON BOUT D'AN!



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.