

# 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

## MARDI

30 décembre

Jambon cru, beurre

Steak hâché de bœuf aux oignons

Carottes BIO crémées au curry

Portion de cantal AOP

Beignet au chocolat

## MERCREDI

31 décembre

Bouillon de vermicelles

Croque cheddar fait maison

Duo de haricots

Crème aux œufs

Clémentine

## JEUDI

1 janvier

F

E

R

I

E

## VENDREDI

2 janvier

Feuilleté Dubarry

Emincé de colin (pêche responsable) aux champignons

Mini gratin dauphinois

Yaourt nature BIO et sucre

Pomme BIO Locale

## SAMEDI

3 janvier

Potage maison BIO carottes/ tapioca

Saucisse de Montbéliard IGP

Choux de Bruxelles cuisinés

Fromage du jour

Fruit du jour



Produit  
local



Produit  
de saison



HVE



Label  
rouge



IGP



AOP

BON BOUT D'ANI!



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.