

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

8 décembre

Salade de haricots verts et maïs (vinaigrette balsamique IGP maison)

Tortellini farcis légumes et fromages
sauce au bleu maison

Tomme blanche à la coupe

Fruit de saison (clémentine)

MARDI

9 décembre

Rosette, beurre

Roti de dinde sauce champignons

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO au citron

Fruit de saison

MERCREDI

10 décembre

Potage maison carottes BIO / tapioca

Sauté de veau

Galettes Rosti de légumes

Chaource AOP à la coupe

Fruit de saison LOCAL (kiwi)

JEUDI

11 décembre

Salade Iceberg, CUP de vinaigrette balsamique IGP

Couscous aux légumes et merguez végétales

Semoule semi complète BIO LOCALE

Fromage blanc BIO et sucre

Orange

VENDREDI

12 décembre

Salade d'endives fraîches, vinaigrette en CUP

Filet de poisson meunière (pêche responsable)

Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre

Portion de comté AOP

Gâteau basque

SAMEDI

13 décembre

Feuilleté au chèvre

Sauté d'agneau à la crème d'ail

Printanière de légumes cuisinée

Liégeois au café

Sablé de Reitz



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Pour Info:

Repas de Noël
le Jeudi 18 Décembre



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.