

# 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.