

# MENU - SÉNIORS

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

## LUNDI

15 décembre

Potage maison 7 légumes BIO / pommes de terre

Sauté de dinde (nouvelle agriculture)

Coquillettes semi complètes BIO

Portion de Saint Nectaire AOP

Fruit de saison (orange)

## MARDI

16 décembre

Carottes râpées maraîchères

Croustillant fromager

Duo de haricots

Faisselle au miel

Tarte aux pommes

## MERCREDI

17 décembre

Cœur de laitue, vinaigrette balsamique IGP en cup

Steak hâché au boeuf et oignons

Purée de patate douce

Pavé d'Affinois

Ile flottante

## JEUDI

18 décembre

REPAS DE NOEL

Foie gras de canard, toasts, confit oignons

Pavé de saumon sauce Océane

Gratin dauphinois et son trio de carottes

Duo de fromages (livarot AOP / comté)

Bûche au chocolat  
Clémentine Papillotes

## VENDREDI

19 décembre

Pizza aux 3 fromages BIO

Omelette BIO

Petits pois et jeunes carottes cuisinés

Yaourt nature BIO et sucre

Banane

## SAMEDI

20 décembre

Potage maison haricots verts BIO / pommes de

Aile de raie au citron

Riz BIO pilaf

Laitage du jour

Fruit du jour



Produit  
local



Produit  
de saison



HVE



Label  
rouge



IGP



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.