

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

22 décembre

Pois chiches, crevettes, mayonnaise

Escalope viennoise

Gratin de brocolis / pommes de terre

Mini Babybel

Fruit de saison

MARDI

23 décembre

Concombres tzatziki

Lasagnes semi alternatives faites maison

(bœuf BIO et lentilles BIO)

Crème dessert au chocolat

Mini crêpes

MERCREDI

24 décembre

Roulé au fromage

Filet de poulet sauce forestière

Purée de potiron

Fromage blanc nature BIO et sucre

Banane

JEUDI

25 décembre

F

E

R

I

E

VENDREDI

26 décembre

Asperges, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Blanc d'encornets à l'armoricaine

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO aux fruits mixés

Biscuits Palmier

SAMEDI

27 décembre

Potage maison BIO sept légumes / pommes de

Jambon braisé

Salsifis champignons persillés

Carré frais BIO

Fruit du jour



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Bonnes Fêtes à tous!



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.