

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

9 févr 26

Batavia, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Boulettes au boeuf BIO sauce marengo

Coquillettes semi complètes BIO

Gruyère râpé

Liégeois au chocolat

MERCREDI

11 févr 26

Œuf dur BIO, céleri rave mayonnaise

Blancs d'encornets à l'armoricaine

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO nature et sucre

Orange

VENDREDI

13 févr 26

Soupe maison BIO
(carottes, pommes de terre)

Croustillant fromager

Poêlée ratatouille aux courgettes bio

Faisselle et sucre

Banane

MARDI

10 févr 26

Salade d'endives, vinaigrette IGP en CUP

Filet de poisson pané (pêche responsable)

Gratin de chou fleur BIO

Fourme d'Ambert AOC

Beignet aux pommes

JEUDI

12 févr 26

Haricots verts à l'huile d'olive

Couscous aux légumes secs et poulet

Semoule semi complète BIO LOCALE

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Fruit de saison (clémentine)

SAMEDI

14 févr 26

Pâté de campagne

Omelette BIO aux herbes faite maison

Haricots plats coupe sabre

Laitage du jour

Fruit de saison



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Saviez vous que les pâtes semi-complètes offrent plus de fibres et de minéraux qu'une pâte classique, tout en restant faciles à digérer?

C'est le choix idéal pour une nutrition équilibrée sans compromis sur le goût!



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.

3...2...1... à vos assiettes !