

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

16 février

MENU MONTAGNE

Potage maison BIO aux sept légumes

Saucisse grillée et sa tombée d'oignons

Purée au lait

Fromage des cîmes

Fromage banc nature BIO et crème de marrons

MARDI

17 février

AN CHINOIS

Nem aux légumes

Dinde
(nouvelle agriculture)
au caramel

Riz BIO IGP façon asiatique

Crème aux œufs

Fruit de saison (Clémentine)

MERCREDI

18 février

AÏOLI

Salade Iceberg, vinaigrette balsamique IGP en cup

Dos de Colin (pêche responsable) et moules
Œuf dur BIO, pomme de terre, carotte, chou
fleur, fagots de haricots verts
Sauce façon AÏOLI

Portion de camembert BIO

Tarte tropézienne

JEUDI

19 février

MANGER AUTREMENT

Betteraves BIO vinaigrette IGP maison

Lasagnes alternatives

faites maison

Edam BIO

Fruit de saison BIO** (pomme)

VENDREDI

20 février

MANGER AUTREMENT

Soupe de vermicelles

Galette marguerite

Petits pois BIO à la crème

Yaourt aux fruits mixés BIO

Madeleine

SAMEDI

21 février

Potage maison
BIO haricots verts / pommes de terre

Endives roulées au jambon

gratinées

Liégeois café

Fruit de saison



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Profitez de cette semaine à thèmes qui enchaîne la montagne, le nouvel an Chinois (dit Fête du Printemps qui marque le début de la nouvelle année lunaire), et les saveurs Provençales authentiques avec son Aïoli !



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.