

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

23 février

Salade de pâtes BIO au surimi faite maison

Merguez aux épices douces

Légumes du sud

Portion d'emmental

Flan vanille

MARDI

24 février

Rosette/beurre

Dhal de lentilles BIO locales au curry

Boulgour BIO

Fromage blanc BIO et miel

Banane BIO équitable**

MERCREDI

25 février

Potage maison BIO brocolis, carottes, tapioca

Sauté de poulet tex mex

Purée de patates douces

Petits suisses BIO aux fruits

Fruit de saison BIO (Kiwi)**

JEUDI

26 février

Iceberg et vinaigrette balsamique IGP en CUP

Steak de boeuf aux oignons

Rosties de pommes de terre

Yaourt nature BIO et sucre

Donut's

VENDREDI

27 février

Roulé au fromage

Emincé de colin sauce parisienne

Carottes BIO

Gouda BIO

Fruit de saison (orange)

SAMEDI

28 février

Potage maison BIO sept légumes / pommes de terre

Boudin aux pommes

Pommes de terre sautées aux champignons

Fromage aux noix à tartiner

Fruit du jour



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez-vous que le dahl est un plat traditionnel indien préparé à base de lentilles, cuisiné avec des épices ?

Riche en saveurs, il occupe une place essentielle dans la cuisine indienne et se décline sous de nombreuses variantes régionales.



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.