

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

9 mars

Salade de pois chiches au curry

Boulettes au bœuf BIO sauce marengo

Riz BIO de Camargue IGP

Portion de camembert

Fruit de saison (orange)

MARDI

10 mars

Taboulé

Tortilla aux pommes de terre

Haricots verts persillade

Fromage blanc nature BIO et sucre

Chamonix à l'orange

MERCREDI

11 mars

Feuilleté au chèvre

Jambon à la moutarde

Coquillettes semi complètes BIO

Gruyère râpé

Fruit de saison BIO (kiwi)

JEUDI

12 mars

Salade coleslaw maison
(carottes, céleri, chou blanc, mayonnaise)

Poulet rôti (nouvelle agriculture) au jus

Galettes Rosties

Yaourt BIO à la vanille

Banane

VENDREDI

13 mars

Salade Iceberg, vinaigrette balsamique IGP

Poisson pané
(pêche responsable)

Petits pois et jeunes carottes

Mozzarella

Tarte aux pommes à la Normandie

SAMEDI

14 mars

Bouillon de vermicelles

Paleron de bœuf braisé

Endives caramélisées

Fromage fouetté BIO (chanteneige)

Crème dessert au chocolat



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez-vous que la "Nouvelle Agriculture" garantit des produits issus d'exploitations Françaises engagées dans des pratiques transparentes, durables, respectueuses de l'environnement, du bien-être animal et de la qualité alimentaire ?



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.