

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

23 mars

Jambon de dinde, beurre

Tortellini farcis aux légumes et fromage
sauce tomate crémée

Portion de Tomme des Pyrénées IGP

Fruit de saison BIO local (pomme)

MARDI

24 mars

Salade de museau

Boulettes sarrasin lentilles

Gratin de chou fleur BIO

Crème dessert au chocolat

Mini crêpes

MERCREDI

25 mars

Radis et thon au fromage frais

Sauté de veau

Purée de patate douce

Pavé d'Affinois

Ile flottante

JEUDI

26 mars

Concombres, cup de vinaigrette balsamique IGP

Filet de poulet (origine France) sauce
champignons
Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO nature et sucre

Orange

VENDREDI

27 mars

Roulé au fromage

Poisson blanc meunière
(pêche responsable)

Haricots verts et pommes de terre sautées

Liégeois au café

Banane

SAMEDI

28 mars

Salade d'endives, vinaigrette IGP cup

Choucroute

garnie

Fromage blanc nature BIO et sucre

Coupelle de cocktail de fruits



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez-vous que le sarrasin, aussi appelé "blé noir", n'est pas une céréale mais une plante naturellement sans gluten, cultivée en Europe depuis le Moyen Âge ?

Riche en protéines et en antioxydants, il est la base des célèbres galettes bretonnes!



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.