

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

30 mars

Betteraves BIO en vinaigrette balsamique IGP maison

Bolognaise alternative BIO
(bœuf BIO / lentilles BIO LOCALES)

Fusilis BIO

Gruyère râpé

Fruit de saison
(orange)

MARDI

31 mars

Pizza BIO aux 3 fromages

Omelette BIO aux oignons faite maison

Epinards BIO en béchamel

Yaourt BIO à la vanille

Ananas au sirop

MERCREDI

1 avril

Pois chiches, moules, mayonnaise

Poulet rôti (nouvelle agriculture) au jus

Potato pops

Crème de Roquefort

Fruit de saison BIO
(kiwi)

JEUDI

2 avril

Cœur de laitue, vinaigrette balsamique IGP en cup

Porc au caramel

Carottes BIO

Mozzarella

Beignet aux pommes

VENDREDI

3 avril

BOURRIDE

Soupe de poisson et filet de colin
(pêche responsable)

Pommes de terre et sauce façon aïoli

Saint Marcellin BIO LOCAL IGP

Banane BIO équitable

SAMEDI

4 avril

Pâté de campagne

Sauté d'agneau aux olives vertes

Printanière de légumes

Yaourt aux morceaux de fruits

Eclair au chocolat



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez vous que la bourride est une soupe de poisson provençale à base de poissons blancs dans un bouillon parfumé, liée à la fameuse aïoli, pour lui donner son onctuosité caractéristique. Un plat emblématique du littoral méditerranéen!



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.