

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI
27 avril

Feuilleté au chèvre
Filésime de colin d'Alaska pané (pêche responsable)
Petits pois et jeunes carottes
Cantal AOP en portion
Fruit de saison BIO local (pomme)

MARDI
28 avril

Blanc de dinde, beurre
Tortellini farcis aux légumes et fromage
sauce tomate crémée
Mousse au chocolat noir EQUITABLE
Banane BIO EQUITABLE

MERCREDI
29 avril

Piperade faite maison
Steak hâché au bœuf
Gratin de brocolis et pommes de terre
Bûchette de chèvre BIO à la coupe
Ananas au sirop

JEUDI
30 avril

Salade coleslaw maison (carottes, céleri, chou, mayo)
Poulet rôti au jus (nouvelle agriculture)
Galettes Rosti
Pavé d'Affinois
Ile flottante

VENDREDI
1 mai

F
E
R
I
E

SAMEDI
2 mai

Champignons à la grecque
Quenelle de brochet sauce safran
Epinards BIO au beurre noisette
Yaourt aux morceaux de fruits
Madeleine



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Saviez vous que le "bio équitable" garantissait des produits issus de l'agriculture biologique tout en assurant une rémunération juste aux producteurs et des pratiques respectueuses de l'environnement et des humains?



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.