

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

4 mai

Salade de tomates du pays, huile d'olive

Sauté de poulet (nouvelle agriculture) à la provençale

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt fermier BIO LOCAL brassé à la vanille

Navettes

MARDI

5 mai

Pissaladière

Omelette BIO aux herbes faite maison

Ratatouille aux courgettes bio

Fromage Bournette BIO LOCAL**

Tarte tropézienne

MERCREDI

6 mai

Artichauts, féta, huile d'olive

Taureau BIO LOCAL à l'avignonnaise

Pâtes papillon BIO

Fromage blanc BIO nature et sucre

Banane BIO EQUITABLE

JEUDI

7 mai

BOURRIDE

Soupe de poisson et filet de colin (pêche responsable)

Pommes de terre, sauce façon aioli

Saint Marcellin IGP BIO LOCAL**

Fraises du pays (et sucre)

VENDREDI

8 mai

F

E

R

I

E

SAMEDI

9 mai

Jambon cru, beurre

Feuilleté au saumon

Haricots verts persillade

Fromage à tartiner ail et fines herbes

Crème aux œufs



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Saviez vous que la Bournette est une Tomme au lait du vercors?

Le lait est issu de troupeaux des pâturages du Vercors où ce fromage est fabriqué .

Il a été plébiscité récemment par le conseil municipal junior !



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.