

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

11 mai

Asperges, vinaigrette balsamique IGP en cup

Sauce bolognaise au bœuf BIO et lentilles
LOCALES BIO

Purée au lait

Portion de camembert

Fruit de saison BIO** LOCAL (pomme)

MARDI

12 mai

Jambon blanc, beurre

Croque fromage

Courgettes BIO façon carbonara (lardons)*

Crème dessert au chocolat

Poire cuite

MERCREDI

13 mai

Pizza BIO aux 3 fromages

Rôti de dinde sauce à l'ail

Flageolets

Fromage blanc BIO nature et sucre

Fraises LOCALES

JEUDI

14 mai

F

E

R

I

E

VENDREDI

15 mai

Beignets de courgettes

Encornets à l'armoricaine

Riz BIO de Camargue IGP

Portion de Saint Paulin BIO

Purée pomme/banane BIO

SAMEDI

16 mai

Taboulé

Saucisse toulousaine

Choux de Bruxelles cuisinés

Liégeois au café

Sablé des Flandres



Produit
local



Produit
de saison



HVE



Label
rouge



IGP



AOP

Saviez vous que les fraises locales viennent d'un producteur cultivant ses fruits et légumes en territoire Salonais?

Régalez-vous !



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.