

MENU - SÉNIORS

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

LUNDI

1 juin

Salade batavia, vinaigrette balsamique IGP

Boulettes au bœuf BIO sauce marengo

Coquillettes semi complètes BIO

Gruyère râpé

Yaourt nature BIO et sucre

MARDI

2 juin

Crêpe au fromage

Tortilla aux pommes de terre

Ratatouille aux courgettes bio

Mousse au chocolat au lait EQUITABLE

Boudoirs

MERCREDI

3 juin

Pâté de campagne

Rôti de veau au jus

Gratin de brocolis, pommes de terre

Brie BIO à la coupe

Fruit de saison (cerises de pays)

JEUDI

4 juin

Salade de pois chiches, moules, mayonnaise

Filet de poulet (origine France) sauce champignons crémée

Riz BIO de Camargue IGP

Portion de Cantal AOP

Fraises de pays au sucre

VENDREDI

5 juin

Tomates anciennes de pays, huile d'olive

Bouchées de poisson pané

Petits pois et jeunes carottes

Mozzarella

Tarte aux pommes à la normande

SAMEDI

6 juin

Macédoine de légumes

Filet de colin au court bouillon

Purée de patate douce

Tartare ail et fines herbes

Crème aux œufs



Produit local



Produit de saison



HVE



Label rouge



IGP



AOP

Les fraises de Salon sont de retour pour notre plus grand plaisir ! Du pur circuit court de la terre à l'assiette !



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.