



















Seniors

Menu de la semaine N° 21 du 20/05/24 au 24/05/24

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pamplemousse rose	Salade de lentilles 	Salade de haricots verts betteraves & œufs 	Salade de tomates, feta & basilic
	Sauté de veau  Marengo	Chipolatas	Saumonette aïoli	Bolognaise de bœuf
FÉRIÉ	Riz pilaf	Gratin de crozets et blettes	Pommes vapeur	Spaghetti demi-complet 
	Saint Paulin 	Fromage	Gouda 	Fromage
	Compote pomme / abricot 	Fraises 	Pâtisserie	Yaourt du Trièves à l'abricot  
Pain 	Pain saveur	Pain 	Pain saveur	Pain 

Menu de la semaine N° 22 du 27/05/24 au 31/05/24

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza végétarienne	Salade verte	Salade de riz Camarguaise	Salade de concombres
Poisson  sauce Basquaise	Œuf dur 	Cuisse de poulet	Pané du fromager ou stick de fromage	Sauté d'agneau   + légumes
Gnocchis semoule au beurre	Épinards 	Frites	Ratatouille et pois chiches	Semoule de couscous demi-complète  
Faisselle	Fromage	Fromage 	Yaourt	Fromage
Fruits rouges	Pomme  	Crème dessert	Fruit	Fruit
Pain 	Pain saveur	Pain 	Pain saveur	Pain 

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio



Produit local



Label rouge



Label pêche durable



Label AOP



Label IGP



Label Haute Valeur Environnementale



Label La Nouvelle Agriculture



Label Certification Environnementale 2



Label Bleu Blanc Cœur

