

Seniors

Menu de la semaine N° 15 du 07/04/25 au 11/04/25

LUNDI 7 AVRIL 2025	MARDI 8 AVRIL 2025	MERCREDI 9 AVRIL 2025	JEUDI 10 AVRIL 2025	VENDREDI 11 AVRIL 2025
Terrine de saumon	Taboulé	Salade de haricots blanc vinaigrette à la tomate	Salade du Pêcheur	Chou blanc râpé aux raisins secs
Boulettes de veau sauce tomates basilic	Cubes de saumon à la crème d'aneth	Lasagnes Bolognaise	Émincé de poulet Fermier au Paprika fumé	Steak haché façon Bouchère sauce au poivre
Spaghettis	Carottes  persillées		Brocolis aux amandes	Frites
Camembert	Yaourt Fermier citron 	Bleu d'Auvergne 	Crème dessert chocolat 	Fromage blanc
Tarte aux pommes 	Duo d'agrumes à la cannelle	Banane 	Compote pomme pêche 	Chou parfum vanille
Pain 	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur

Menu de la semaine N° 16 du 14/04/25 au 18/04/25

LUNDI 14 AVRIL 2025	MARDI 15 AVRIL 2025	MERCREDI 16 AVRIL 2025	JEUDI 17 AVRIL 2025	VENDREDI 18 AVRIL 2025
Carottes râpées à l'orange	Betteraves Mimosa	Croque fromage	Tartare de tomate au basilic	Salade de lentilles vinaigrette au curry
Saucisse de Toulouse	Filet de hoki  sauce moutarde	Émincé de porc aux pruneaux 	Rôti de dinde au jus de thym	Escalope hachée de veau à la moutarde
Purée de pois cassés  au laurier	Riz  Créole	Fenouil glacé au miel	Haricots verts persillés	Épinards à la crème
Mimolette	Yaourt nature	Fromage frais aromatisé aux fruits	Fromage frais	Tomme de chèvre
Duo d'agrumes	Compote pomme abricot 	Éclair vanille	Pomme 	Salade de fruits
Pain 	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur

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

