






Seniors

Menu de la semaine N° 17 du 22/04/25 au 25/04/25

LUNDI 21 AVRIL 2025	MARDI 22 AVRIL 2025	MERCREDI 23 AVRIL 2025	JEUDI 24 AVRIL 2025	VENDREDI 25 AVRIL 2025
FÉRIE	Tartare de concombre à la ciboulette	Salade Niçoise(haricots verts, tomates, œufs durs, olives)	Salade de chou rouge saumuré au vinaigre de framboise	Croissillon Emmental
	Cappellettis 5 fromages Sauce Bolognaise	Gratin de fruits de mer persillé	Filet de poulet rôti citron et olives	Filet de colin au curry
	Fromage blanc	Riz aux fines herbes	Purée de pommes de terre	Fondue de poireaux
	Banane 	Emmental	Bûchette lait mélange	Yaourt nature 
	Pain saveur	Flan nappé caramel Pain saveur	Compote pomme banane Pain saveur	Tarte au chocolat Pain saveur

Menu de la semaine N° 18 du 28/04/25 au 02/05/25

LUNDI 28 AVRIL 2025	MARDI 29 AVRIL 2025	MERCREDI 30 AVRIL 2025	JEUDI 1ER MAI 2025	VENDREDI 2 MAI 2025
Tartare de tomates au basilic	Salade de cœur de palmier	Terrine de légumes	FÉRIE	Salade composée (salade verte,maïs,tomate)
Sauté de dinde aux oignons	Omelette aux fines herbes	Filet de limande à la crème d'aneth		Couscous merguez/poulet
Gratin Dauphinois	Mélange de légumes	Penne 		St Marcelin
Brie	Cantal	Roquefort		Salade d'agrumes
Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Tarte aux pommes 		Pain saveur
Pain 	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
									