

Seniors

Menu de la semaine N° 19 du 5/05/25 au 9/05/25

LUNDI 5 MAI 2025	MARDI 6 MAI 2025	MERCREDI 7 MAI 2025	JEUDI 8 MAI 2025	VENDREDI 9 MAI 2025
Salade de fonds d'artichauts à la Méditerranéenne	Tarte à l'oignon	Céleri Rémoulade		Taboulé
Filet de lieu noir à la ciboulette 	Estouffade de Boeuf provencale	Filet de poisson pané et citron		Steak haché du Boucher
Purée de carottes	Macaronis BIO 	Frites		Poêlée de brocolis BIO sauce Roquefort AOP  
Faisselle	Tomme blanche	Fromage		Brie
Pommes	Banane	Tarte aux pommes BIO 		Gâteau de riz
Pain	Pain	Pain		Pain

Menu de la semaine N° 20 du 12/05/25 au 16/05/25

LUNDI 12 MAI 2025	MARDI 13 MAI 2025	MERCREDI 14 MAI 2025	JEUDI 15 MAI 2025	VENDREDI 16 MAI 2025
Salade de tomates, mozzarella et basilic	Macédoine sauce légère à la ciboulette	Salade Mexicaine	Tarte aux légumes	Œuf Mimosa
Filet de truite sauce à l'oseille	Côte de porc	Poulet Basquaise	Filet de limande, huile d'olive, citron et amandes	Croque Monsieur
Riz Pilaf	Épinards à la crème	Coquillettes	Duo de haricots persillés	Courgettes sautées au basilic
Yaourt ou Faisselle	Bleu du Vercors 	Tomme du Trièves 	Saint Félicien	Emmental
Farandole de fruits	Tarte au Flan	Compote ou Yaourt + Sucre	Banane	Salade de fruits
Pain	Pain	Pain	Pain	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

