

Seniors

Menu de la semaine N° 36 du 01/09/25 au 05/09/25

LUNDI 1 SEPTEMBRE 2025	MARDI 2 SEPTEMBRE 2025	MERCREDI 3 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 4 SEPTEMBRE 2025	VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025
Salade de tomates BIO avec dès de brebis AOP, olives noires BIO 	Croisillon au fromage	Salade composée	Salade de pommes de terre	Salade de Boulghour, Féta et menthe fraîche
Filet de saumon frais MSC 	Saucisse de veau au jus de romarin	Steak haché BIO 	Beignets de calamars romaine sauce tartare maison et citron	Poulet Marengo 
Tagliatelles avec Parmesan 	Purée de pommes de terre BIO 	Haricots verts BIO à l'échalote	Duo de carottes persillées	Riz parfumé Pilaf IGP
Délice de Chartreuse BIO 	Cantal AOP 	Fromage	Brie	Fromage
Fruit de saison BIO 	Tarte au chocolat	Fruit de saison BIO 	Salade de fruits rouges	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 37 du 08/09/25 au 12/09/25

LUNDI 8 SEPTEMBRE 2025	MARDI 9 SEPTEMBRE 2025	MERCREDI 10 SEPTEMBRE 2025	JEUDI 11 SEPTEMBRE 2025	VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2025
Piémontaise au Cantal (sans jambon)	Pizza fromage	Carottes râpées	Salade de haricots blanc au Paprika fumé	Salade de champignons et fines herbes
Dos de Merlu grillé 	Blanquette de Poulet BIO, moutarde à l'ancienne 	Côte de porc grillé au thym	Filet de Colin Marinière 	Escalope de veau à la crème de champignons
Piperade Maison 	Riz de Camargue IGP 	Penne semi complète BIO 	Gratin de choux fleurs BIO	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Beignet framboise	Fruit de saison BIO 	Liégeois	Fruit de saison BIO 
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 Fait maison

