

Seniors

Menu de la semaine N° 44 du 27/10/25 au 31/10/25

LUNDI 27 OCTOBRE	MENU DU CHEF Chef MARDI 28 OCTOBRE	MERCREDI 29 OCTOBRE	JEUDI 30 OCTOBRE	VENDREDI 31 OCTOBRE
Salade de haricots verts à l'échalote	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Salade de riz cantonnais	Sardines et toast
Filet de lieu noir à la crème de ciboulette 	Blanquette de veau à l'Ancienne	Tartiflette	Filet de sole tropicale citron et amandes	Tajine de mouton
Navets glacés au miel	Penne		Embeurée de choux vert	Semoule BIO 
Fromage	Laitage BIO 	Fromage	Laitage BIO 	Fromage
Fruit de saison BIO 	Tarte Bourdaloue	Salade de fruits	Liégeois pomme banane chocolat	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 45 du 03/11/25 au 07/11/25

LUNDI 03 NOVEMBRE	MENU DU CHEF Chef MARDI 04 NOVEMBRE	MERCREDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE
Salade composée	Salade façon Piémontaise à l'Emmental	Salade de choux rouge et carottes	Salade de champignons aux fines herbes	Salade de perles au Surimi
Quenelle de brochet sauce Nantua 	Navarin d'agneau	Colombo de poulet	Dos de merlu citron et échalotes 	Lasagnes Bolognaise
Trio de légumes et brocolis	Purée BIO façon Aligot 	Riz Basmati	Choux fleurs BIO persillés 	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Brownie aux noix de pécan	Fruit de saison BIO 	Banane et sauce chocolat	Crème dessert vanille 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

