

Seniors

Menu de la semaine N° 46 du 10/11/25 au 14/11/25

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE FÉRIE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
Céleri Rémoulade		Salade de chou blanc au fromage	Salade de crozets au sarrasin et au bacon végétal	Tarte au fromage
Curry de dinde Label Rouge au lait de coco		Diot de Savoie fumé	Filet de poisson Meunière	Sauté porc grillée aux herbes
Riz de Camargue IGP			Frites	Falafel BIO sauce légère au yaourt Grec et herbes fraîches
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO		Liégeois mangue passion	Liégeois poires/ vanille maison	Fruit de saison BIO
Pain		Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 47 du 17/11/25 au 21/11/25

LUNDI 17 NOVEMBRE	MENU DU CHEF MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
Salade tiède sarrasin, orge légumes grillés et mozzarella	Feuilleté au Comté	Salade Impériale : Nouilles chinoises, poivrons, carottes	Salade de pommes de terre	Houmous BIO et toasts
Brandade de morue	Aiguillette de poulet Label Rouge laquée au miel et romarin	Escalope de dinde au jus de thym	Cassolette de la mer	Boulettes végé
	Crozets BIO	Lentilles BIO	Choux de Bruxelles au bacon végé fumé	Mélange BIO à la sauce tomate basilic
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO	Tarte à la noix de coco	Fromage blanc BIO, Spéculoos	Fruit de saison BIO	Ananas rôti à la vanille
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
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	-------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------

