








Seniors

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

LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE FÉRIÉ	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 végétal 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

