






## Seniors

Menu de la semaine N° 01 du 29/12/25 au 02/01/26

LUNDI 29 DÉCEMBRE	<b>MENU DU CHEF</b> <small>Chef</small> MARDI 30 DÉCEMBRE	MERCREDI 31 DÉCEMBRE	JEUDI 1 <sup>er</sup> JANVIER FÉRIÉ	VENDREDI 2 JANVIER
Salade composée (Salade verte,dés fromage,poivrons)	Crêpe au fromage	Salade de blé aux légumes		Taboulé
Saumonette sauce Hollandaise 	Steak haché sauce au poivre	Côte de porc grillée au thym		Cappellettis au saumon crème d'aneth 
Riz de Camargue IGP	Pommes de terre Sarladaise	Duo de haricots		Brocolis Fleurette
Fromage	Fromage	Fromage		Laitage
Fruit de saison BIO 	Tarte tropézienne	Crème dessert chocolat BIO 		Fruit de saison BIO 
Pain		Pain		Pain

Menu de la semaine N° 02 du 05/01/26 au 09/01/26

LUNDI 5 JANVIER	<b>MENU DU CHEF</b> <small>Chef</small> MARDI 6 JANVIER	MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
Salade de haricots verts à l'échalote	Salade de haricots blanc au bacon végétal	Croisillon Emmental	Carottes râpées	Salade de pommes de terre à la ciboulette
Lasagnes Bolognaise	Paupiette de saumon à la crème d'aneth 	Escalope panée végétale	Émincé de poulet au romarin	Omelette au fromage
	Duo petits pois et blé	Purée de carottes	Tagliatelles	Épinards à la crème
Fromage	Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Flan	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

