

Seniors

Menu de la semaine N° 50 du 08/12/25 au 12/12/25

LUNDI 8 DÉCEMBRE	MENU DU CHEF <small>Chef</small> MARDI 9 DÉCEMBRE	MERCREDI 10 DÉCEMBRE	JEUDI 11 DÉCEMBRE	VENDREDI 12 DÉCEMBRE
Poireaux vinaigrette	Salade composée (dés de fromage, croûtons, œuf dur)	Œuf Mimosa	Choux fleurs Ravigote	Taboulé de quinoa
Filet de colin crème de ciboulette 	Paleron sauce champignons	Boulette de bœuf sauce tomate aux oignons Maison 	Dos de lieu grillé et huile d'olive au citron 	Cuisse de poulet et merguez
Purée de carotte	Torti Haute Valeur Environnementale 	Pommes de terre sautées à l'ail	Haricots coco à la tomate	Semoule et légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Gâteau aux pommes Maison 	Fruit de saison BIO 	Poire pochée aux Spéculoos	Crème dessert chocolat BIO 
Pain		Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 51 du 15/12/25 au 19/12/25

LUNDI 15 DÉCEMBRE	MENU DU CHEF <small>Chef</small> MARDI 16 DÉCEMBRE	MERCREDI 17 DÉCEMBRE	JEUDI 18 DÉCEMBRE	REPAS DE NOËL VENDREDI 19 DÉCEMBRE
Terrine aux légumes	Croisillon Emmental	Salade de haricots blanc	Salade Campagnarde	Salade de gambas, surimi aux agrumes
Filet de limande aux amandes 	Escalope de poulet Label Rouge au Boursin ail et fines herbes 	Blanquette Veggie	Pizza Comté Beaufort	Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare 
Haricots verts persillés	Gnocchis	Carotte Vichy	Brunoise de légumes au thym	Pomme Dauphine
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Abondance fruitier
Fruit de saison BIO 	Ananas rôti coco/vanille	Fruit de saison BIO 	Purée de fruits BIO 	Fondant chocolat
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

