

Seniors

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

LUNDI 8 DÉCEMBRE	MENU DU CHEF  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  MARDI 16 DÉCEMBRE	MERCREDI 17 DÉCEMBRE	 REPAS DE NOËL JEUDI 18 DÉCEMBRE 	VENDREDI 19 DÉCEMBRE
Terrine aux légumes	Croisillon Emmental	Salade de pois chiche au cumin	Avocat aux crevettes vinaigrette aux agrumes	Salade Campagnarde
Filet de limande aux amandes 	Escalope de poulet Label Rouge au Boursin ail et fines herbes	Blanquette Veggie	Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare Maison  	Pizza Comté Beaufort
Haricots verts persillés	Gnocchis	Carotte Vichy	Pomme Dauphine	Brunoise de légumes au thym
Fromage	Fromage	Fromage	Abondance fruitier	Fromage
Fruit de saison BIO 	Ananas rôti coco/vanille	Fruit de saison BIO 	Croquant chocolat	Purée de fruits 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

