






## Seniors

Menu de la semaine N° 03 du 12/01/26 au 16/01/26

LUNDI 12 JANVIER	<b>MENU DU CHEF</b>  MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
Salade de perles au surimi	Feuilleté au chèvre	Coleslaw	Salade composée	Salade de lentilles au bacon végétarien
Dos de merlu Basquaise 	Gratin de choux fleurs à l'Emmental	Boulettes de pois chiche sauce tomate aux oignons	Carbonnade Flamande	Filet de colin 
Riz de Camargue IGP 	Escalope hachée de veau	Penne HVE 	Frites	Haricots verts persillés
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Tarte au chocolat	Fruit	Compote pomme châtaigne BIO 	Salade de fruit à la vanille	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 04 du 19/01/26 au 23/01/26

LUNDI 19 JANVIER	<b>MENU DU CHEF</b>  MARDI 20 JANVIER	MERCREDI 21 JANVIER	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER
Croisillon au fromage	Piémontaise sans jambon	Salade de pâtes au surimi	Piperade à l'huile d'olive	Salade composée
Beignets de calamars sauce légère ciboulette	Filet de poulet à la crème de curry	Poisson à la Bordelaise	Lasagnes Bolognaises	Filet de Hoki au beurre blanc 
Duo de carottes Vichy	Riz Thaï	Pommes noisettes		Épinards à la crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Pâtisserie	Compote de fruits	Brownie	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

