

Seniors

Menu de la semaine N° 05 du 26/01/26 au 30/01/26

LUNDI 26 JANVIER	MENU DU CHEF  MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Taboulé	Duo betteraves et maïs	Salade Mexicaine	Salade de haricots verts	Crêpe au fromage
Filet de colin MSC 	Steak haché au poivre	Tarte au fromage	Dos de Lieu sauce vierge	Couscous aux 2 viandes
Gratin de courge	Purée de pomme de terre	Brocolis persillé	Coquillettes	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Poire pochée au chocolat	Crème brûlée	Pâtisserie	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 06 du 02/02/26 au 06/02/26

LUNDI 02 FÉVRIER CHANDELEUR 	MENU DU CHEF  MARDI 03 FÉVRIER	MERCREDI 04 FÉVRIER	JEUDI 05 FÉVRIER	VENDREDI 06 FÉVRIER
Tarte au fromage	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Macédoine BIO 	Salade composée
Œufs florentine	Fish and chips	Tortilla oignons	Gratin de choux fleurs BIO 	Pavé de saumon à l'aneth 
Épinards florentine	Riz de Camargue IGP 	Cuisse de poulet au thym	Escalope de veau	Pommes de terre vapeur
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Crêpe pâte à tartiner chocolat noisette BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote	Crème dessert BIO 	Bugnes
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

