

Seniors

Menu de la semaine N° 07 du 09/02/26 au 13/02/26

LUNDI 09 FÉVRIER	MENU DU CHEF Chef MARDI 10 FÉVRIER	MERCREDI 11 FÉVRIER	JEUDI 12 FÉVRIER	VENDREDI 13 FÉVRIER
Salade de haricots verts à l'échalote	Croisillon Emmental	Salade de haricots blanc au bacon végété	Carottes râpées	Salade de pommes de terre à la ciboulette
Lasagnes Bolognaise	Paupiette de saumon à la crème de ciboulette	Escalope de dinde à la viennoise	Émincé de poulet au romarin* avec sauce pour les sans viande	Omelette au fromage
	Tagliatelles (fromagé râpé)	Purée de carottes	Blé	Épinards à la crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Éclair chocolat	Fruit de saison BIO 	Flan	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 08 du 16/02/26 au 20/02/26

LUNDI 16 FÉVRIER	MENU DU CHEF Chef MARDI 17 FÉVRIER	MERCREDI 18 FÉVRIER	JEUDI 19 FÉVRIER	VENDREDI 20 FÉVRIER
Salade de perles au surimi	Feuilleté au chèvre	Coleslaw	Salade composée	Salade de lentilles au bacon végété
Dos de merlu Basquaise 	Steak haché	Boulettes de pois chiche sauce tomate aux oignons	Moules marinières	Colin à la Bordelaise 
Riz de Camargue IGP 	Gratin de choux fleurs à l'Emmental	Farfalle	Frites	Haricots verts persillés
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote pomme banane	Ananas rôti à la vanille	Tarte au 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

