

Seniors

Menu de la semaine N° 11 du 09/03/26 au 13/03/26

LUNDI 09 MARS	MENU DU CHEF MARDI 10 MARS 	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS  SPÉCIAL ITALIE	VENDREDI 13 MARS
Carottes râpées à l'orange	Avocat vinaigrette	Salade composée	Salade haricots verts (oignons, haricots rouge, mais)	Terrine de légumes sauce Aioli
Filet de meunière citron ciboulette et huile d'olive 	Sauté de poulet à l'estragon	Boulettes de bœuf sauce tomates basilic	Spaghetti Carbonara Parmesan	Hachis Parmentier
Gratin de chou Romanesco	Röstis	Gratin de courge		
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Crème vanille	Fruit de saison BIO	Tiramisu	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 12 du 16/03/26 au 20/03/26

LUNDI 16 MARS	MENU DU CHEF MARDI 17 MARS 	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Salade de pomme de terre aux olives	Quiche aux 3 fromages	Salade de chou blanc à la Mimolette	Betteraves vinaigrette	Salade composée
Poisson pané avec céréales sauce Vierge 	Tajine de boulettes d'agneau	Paupiette de veau aux champignons	Filet de lieu crème de persil 	Raviolis Bolognaise
Chou fleurs et Béchamel	Semoule	Riz de Camargue 	Haricots verts persillés	
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de fruits	Cubes de mangue à la vanille	Fruit de saison BIO 	Tarte Citron Meringuée	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

