



Seniors

Menu de la semaine N° 15 du 06/04/26 au 10/04/26

LUNDI 06 AVRIL FÉRIÉ 🍷🍷	MENU DU CHEF <small>Chef</small> MARDI 07 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
	Pamplemousse	Salade Niçoise	Salade de choux	Feuilleté Fromage
	Bœuf Bourguignon	Poisson aux amandes 	Émincé de poulet citron olives	Steak végété au curry
	Macaroni	Semoule	Purée de pommes de terre	Frites
	Fromage	Fromage	Fromage bûche	Yaourt nature sucré
	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Tarte chocolat	Compote
	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 16 du 13/04/26 au 17/04/26

LUNDI 13 AVRIL	MENU DU CHEF <small>Chef</small> MARDI 14 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
Tartare de tomates	Salade composée	Terrine de légumes sauce mousseline	Tarte au Fromage	Salade de lentilles
Sauté de dinde aux oignons	Omelette aux fines herbes	Cubes de saumon, crème à l'aneth 	Hachis parmentier au bœuf	Quenelles de brochet
	Brunoise de légumes	Pâtes		Riz de Camargue IGP 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Liégeois à la vanille	Compote pommes fraise	Yaourt nature	Fruit de saison BIO 	Salade d'agrumes
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

