




Seniors












Menu de la semaine N° 19 du 04/05/26 au 08/05/26

LUNDI 04 MAI	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 05 MAI 	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI <b>FÉRIÉ</b>
Pamplemousse	Salade de choux fleurs	Tarte à l'oignon	Salade composée	
Sauté de veau	Lasagnes aux légumes	Côte de porc	Poisson pané citron 	
Riz pilaf 			Haricots verts	Duo de carottes
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	
Yaourt	Fruit de saison BIO 	Salade de fruit	Brownie	
Pain	Pain	Pain	Pain	

Menu de la semaine N° 20 du 11/05/26 au 15/05/26

LUNDI 11 MAI	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 12 MAI 	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI <b>FÉRIÉ</b>	VENDREDI 15 MAI
Tomates vinaigrette	Œufs mimosa	Salade mexicaine		
Bourguignon	Dos de colin sauce citron 	Gratin hachis végé		
	Gratin d'épinards crème boursin			
Fromage	Fromage	Fromage		
Yaourt	Fruit de saison BIO 	Salade de fruit		
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

