

Seniors

Menu de la semaine N° 17 du 20/04/26 au 24/04/26

| LUNDI 20 AVRIL | MENU DU CHEF  MARDI 21 AVRIL | MERCREDI 22 AVRIL | JEUDI 23 AVRIL  SPÉCIAL USA | VENDREDI 24 AVRIL |
|---|---|----------------------|---|---|
| Salade composée | Pizza | Coleslaw | Salade composée Tex Mex | Taboulé |
| Couscous Boulettes merguez végété | Poisson aux céréales  | Paupiette de veau | Poulet BBQ | Épinard à la florentine |
| | Duo de carottes | Pâtes | Frites | |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit de saison BIO  | Paris Brest | Compote avec biscuit | Donuts chocolat | Fruit de saison BIO  |
| | Pain | Pain | Pain | Pain |

Menu de la semaine N° 18 du 27/04/26 au 01/05/26

| LUNDI 27 AVRIL | MENU DU CHEF  MARDI 28 AVRIL | MERCREDI 29 AVRIL | JEUDI 30 AVRIL | VENDREDI 01 MAI FÉRIÉ |
|--------------------------------|---|---|---------------------------|--------------------------|
| Salade composée | Betteraves maïs | Terrine de légumes | Coleslaw | |
| Spaghetti bolognaise lentilles | Omelette ciboulette | Filet de limande, crème à l'aneth | Sauté de dinde aux herbes | |
| | Poêlée de légumes | Cœur de blé | Gratin Dauphinois | |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | |
| Compote | Gâteau semoule | Fruit de saison BIO  | Crème dessert praliné | |
| 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

