











Seniors

Menu de la semaine N° 25 du 15/06/26 au 19/06/26

LUNDI 15 JUIN	MENU DU CHEF ^{Chef} MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Salade grecque	Salade de pomme de terre betteraves	Salade verte	Taboulé libanais	Concombre bulgare
Poisson MSC sauce armoricaine 	Omelette aux fromages	Émincé & de bœufs sauté bio/local  	Cuisse de Poulet rôti	Côtes de porc charcutière
Riz pilaf	Gratin de brocolis	Coquillettes demi complètes Bio/local  	Ratatouille niçoise	Fèves et pois gourmands
Reblochon AOP 	St Nectaire AOP 	Fromage	Faisselle	Camembert pasteurisé
Yaourt à la framboise du Trièves bio/local  	Fruit de saison BIO 	Cubes d'ananas	Fruit de saison BIO 	Tarte
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 26 du 22/06/26 au 26/06/26

LUNDI 22 JUIN	MENU DU CHEF ^{Chef} MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
Salade de haricots verts Bio mimosa 	Boulghour à l'orientale	Salade de tomate	Salade verte	Melon
Paella de la mer 	Boulettes d'agneau	Moussaka à la viande	Poisson crème de romarin 	Émincé de veau bio/local aux champignons  
	Courgettes bio/local provençales  		Crunchy pétales	Poêlée Tex Mex et blé
Gouda	Faisselle à la crème	Ossau Iraty AOP 	Comté AOP 	Bûche de chèvre
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts au sucre	Fruit de saison	Crème dessert 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

