

MENUS SENIORS

Semaine 40 du 28 septembre au 02 octobre 2026



LUNDI

Salade de petit épeautre aux légumes

Tarte aux fromages

Haricots plats d'Espagne

Yaourt à la Framboise

Fruit de saison

Pain

MARDI

Salade de lentilles

Raviolis au saumon

Fromage

Coupelle Arlequin

Pain

MERCREDI

Salade de tomates au vinaigre balsamique et dèes de feta

Steak haché de boeuf

Piperade / Perle

Fromage à la coupe

Glace

Pain

JEUDI

Salade de haricots blancs

Poêlée de légumes

Saucisse de Toulouse

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Pain

VENREDI

Carottes râpées

Émincé stroganoff

Pommes dauphines

Fromage blanc

Compote pomme / poire

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 Environnemental	Label la Nouvelle Agriculture	Label certification environnementale 2	Label Bleu Blanc Cœur	Fait maison
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------



MENUS SENIORS

Semaine 41 du 05 au 11 octobre 2026



LUNDI

Taboulé

Poisson MSC
au beurre blanc



Poêlée de
légumes

Fromage
à la coupe

Tarte au flan
Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

MARDI

Betteraves
Maïs

Boulettes végé

Purée de petit pois
et pois chiches

Petit suisse

Fruit de saison

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

MERCREDI

Roulé aux fromages

Œufs à la duxelle
de champignons

Choux fleurs
persillés

Fromage
à la coupe

Fruit de saison

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

JEUDI

Salade verte
vinaigrette

Rôti de veau
au jus

Gratin
dauphinois

Fromage
à la coupe

Île flottante

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

VENDREDI

Salade de
coquille

Sauté de canards
aux olives

Cube de
panais glacés

Yaourt au citron
Bio / local

Fruit de saison

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

SAMEDI

Mousse de
canard

Poisson meunière
citron

Haricots
verts

Fromage
à la coupe

Fruit de saison

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

DIMANCHE

Salade d'artichauts
au pesto

Cuisse de pintade

Poêlée de
légumes

Fromage

Pâtisserie

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

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 Environnemental	Label la Nouvelle Agriculture	Label certification environnementale 2	Label Bleu Blanc Cœur	Fait maison
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------

