

MENUS SENIORS

Semaine 42 du 12 au 18 octobre 2026



LUNDI

Poireaux vinaigrette

Émincé de bœuf à la moutarde ancienne

Potatoes aux herbes

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

MARDI

Carottes râpées cumin

Filet de poisson blanc MSC à la béarnaise 

Haricots verts persillés

Fromage à la coupe

Donuts chocolat

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

MERCREDI

Tarte de Butternut

Sauté de dinde à la crème

Poêlée de légumes

Yaourt à l'orange

Brunoise de fruit à la fleur d'oranger

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

JEUDI

Salade de perle aux agrumes et crevettes avocats

Poisson MSC meunière 

Brocolis persillés

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

VENDREDI

Salade verte vinaigrette à l'huile de noix

Steak du fromager

Mélange de céréales et de légumineuses à l'indienne

Fromage à la coupe

Compote pomme/rhubarbe

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

SAMEDI

Salade de tomate basilic

Quenelles aux champignons

Carottes et navets glacés

Fromage

Tarte aux pommes

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

DIMANCHE

Crêpe aux fromages

Boudin noirs aux pommes

Purée de pomme de terre

Fromage

Fruit

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
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------



MENUS SENIORS

Semaine 43 du 19 au 25 octobre 2026



LUNDI

Salade Coleslaw



Steak végétal sauce tomates

Penne semi complète avec emmental râpé



Fromage à la coupe



Crème dessert

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

MARDI

Salade de pomme de terre



Blanquette de veau

Carottes Vichy

Fromage à la coupe



Fruit de saison

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

MERCREDI

Endives aux noix et dés de fromage

Aiguillette de poulet mariné au thym et citron



Gnocchi semoule



Fromage



Litchi au sirop



Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

JEUDI

Pizza de saison



Filet de poisson MSC à l'escabèche



Risotto

Petit suisse

Brunoise de fruit

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

VENDREDI

Céleris rémoulade

Œufs durs



Épinards à la crème de boursin



Fromage à la coupe



Tarte pomme/rhubarbe



Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

SAMEDI

Salade verte

Poisson basquaise



Pommes vapeur

Fromage



Liégeois café



Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

DIMANCHE

Tarte aux fromages



Côte de porc charcutière

Blettes à la tomate



Fromage



Fruit

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
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------

