

MENUS SENIORS

Semaine 46 du 09 au 15 novembre 2026



LUNDI

Croque fromage



Boulettes de veau

Haricots verts



Yaourt

Fruit

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

MARDI

Carottes râpées



Poisson basquaise



Pâtes au beurre



Fromage à la coupe



Cubes de poire



Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

MERCREDI

Salade de riz

Omelette



Gratin de brocolis



Fromage



Compote



Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

JEUDI

Salade verte



Chili bœuf

Riz



Fromage



Flanby



Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

VENDREDI

Salade de champignons à la crème



Rôti de veau au jus



Pommes rissolées avec ketchup



Fromage blanc



Fruit

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

SAMEDI

Friand au Fromage



Côte de porc charcutière

Salsifis

Fromage



Fruit

Pain

Soir :

Potage
Collation
Fromage

DIMANCHE

Choux fleurs en salade



Poisson



Gnocchis romaine



Fromage



Mousse au chocolat



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 47 du 16 au 22 novembre 2026



LUNDI

Céleri
rémoulade 

Poisson au beurre
Blanc  

Purée de panais 

Fromage 

Tarte 

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

MARDI

Betteraves 

Couscous boulettes
agneau

Semoule
Couscous 

Yaourt

Fruit

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

MERCREDI

Salade de pépinette
au surimi

Steak haché au
jus de bœuf 

Gratin de
butternut 

Petit suisse au fruit

Fruit

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

JEUDI

Salade de
Coleslaw 

Émincé de bœuf

Cœur de blé
pilaf 

Fromage

Compote 

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

VENDREDI

Quiche
fromage 

Œufs durs 

Épinards 

Fromage 

Salade de fruit 

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

SAMEDI

Salade d'haricots
Blanc persillés

Quenelles
aux champignons 

Brocolis
persillés 

Fromage 

Fruit

Pain

Soir :
Potage
Collation
Fromage

DIMANCHE

Endives cuites

Choucroute
garnie

Pommes
vapeur 

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

