

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

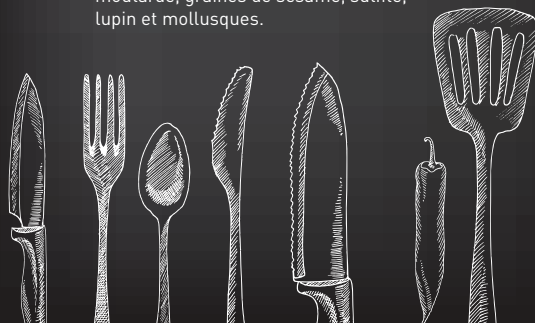
MENU

seniors

JUIN

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.



LUNDI 3

Taboulé
Sauté de veau
Petits pois
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 4

Carottes râpées vinaigrette **(BIO)**
Sauté de porc
Riz
Fromage aux noix
Compote pomme/cassis
et biscuit

MERCREDI 5

Concombre à la crème
Rôti de bœuf froid
Haricots verts
Camembert **(BIO)**
Flan pâtissier

JEUDI 6

Batavia
Escalope de volaille
Purée d'épinards
Saint Nectaire
Crème dessert chocolat **(BIO)**
et biscuit

VENDREDI 7

REPAS GREC
Salade Grecque
Moussaka
Yaourt grec au miel
Tarte aux figues

LUNDI 10

Férialé

MARDI 11

REPAS FROID
Melon charentais
Jambon de pays et blanc
Taboulé
Fromage blanc nature
Purée pomme / poire **(BIO)**
et biscuit

MERCREDI 12

Quiche lorraine
Pavé de bœuf sauce béarnaise
Poêlée de légumes
Tomme d'Auvergne **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 13

Pastèque
Cuisse de lapin à la moutarde
Boulogour **(BIO)**
Faisselle
Tarte aux poires

VENDREDI 14

Laitue et dés de tomme
noire
Filet de saumon
sauce tartare
Pomme vapeur persillés
Yaourt nature
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 17

Melon jaune
Sauté d'agneau
aux fruits secs
Semoule
Tomme blanche
Fruit **(BIO)**

MARDI 18

Salade iceberg
Jambonneau sauce brune
Pommes wedges
Edam **(BIO)**
Compote pomme / fram-
boise et biscuit

MERCREDI 19

Salade de pépinettes
Rôti de dinde
Haricots beurre
Fromage frais 1/2 sel **(BIO)**
Mousse au chocolat
et biscuit

JEUDI 20

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Boudin aux pommes
Purée
Bresse bleu
Fruit de saison

VENDREDI 21

Tomate mozzarella
Pavé de lieu sauce coco
Riz pilaf **(BIO)**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

LUNDI 24

Melon charentais
Aiguillettes de poulet aux
épices
Semoule **(BIO)**
Rouy
Mousse au café
et biscuit

MARDI 25

Pastèque
Dos de cabillaud
Riz / ratatouille
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit

MERCREDI 26

Céleri rémoulade
Bavette sauce Bordelaise
Carottes persillées **(BIO)**
Petit suisse
Tarte au citron meringuée

JEUDI 27

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Echine de porc 1/2 sel
Lentilles
Camembert
Flan caramel
et biscuit

VENDREDI 28

Salade batavia
et dés de mimolette
Filet de truite
Gratin de courgettes/
pommes de terres
Faisselle
Fruit de saison **(BIO)**