

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

seniors

AVRIL

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 1

Tomate mozzarella vinaigrette  
Sauté de veau  
Pommes wedges  
Yaourt nature **(BIO)**  
Fruit de saison

MARDI 2

Concombre à la crème **(BIO)**  
Rôti de bœuf  
Gratin de courgettes  
Rouy  
Éclair au chocolat

MERCREDI 3

Salade de pomme de terre  
au thon  
Sauté d'agneau aux fruits  
secs  
Haricots verts **(BIO)**  
Saint-Nectaire  
Fruit frais

JEUDI 4

Laitue vinaigrette  
et croûtons  
Petit salé  
Lentilles **(BIO)**  
Fromage blanc nature  
Cocktail de fruits  
et biscuit

VENDREDI 5

Betterave rouge vinaigrette  
Filet de truite  
sauce aux agrumes  
Riz pilaf  
Camembert  
Fruit **(BIO)**

LUNDI 8

Tomate **(BIO)** et féta  
vinaigrette au basilic  
Pintade rôtie  
Chou-fleur béchamel  
Compote de pomme  
et biscuit

MARDI 9

Macédoine de légumes  
et œuf mayonnaise  
Filet de hoky  
Purée de carottes  
Coulommiers **(BIO)**  
Fruit de saison

MERCREDI 10

Poireau vinaigrette  
Lapin à la moutarde  
Gratin de pâtes **(BIO)**  
Petit filou  
Fruit de saison

JEUDI 11

Salade Batavia et pignons  
Sauté d'agneau  
Flageolets  
Bûche chèvre **(BIO)**  
Brownies et sa  
crème anglaise

VENDREDI 12

Saucisson panaché cornichon  
Dos de cabillaud  
Epinards à la crème  
Saint-Bricet  
Flan caramel **(BIO)**  
et biscuit

LUNDI 15

Radis / beurre  
Escalope de volaille  
à la Basquaise  
Semoule  
Saint-Paulin  
Yaourt lait entier vanille **(BIO)**  
et biscuit

MARDI 16

Pommes de terre /  
filet de hareng  
Rôti de veau  
Petits pois **(BIO)**  
Gruyère  
Salade de fruits frais  
et biscuit

MERCREDI 17

Sardine et citron  
Pavé de bœuf sauce poivre  
Gratin Dauphinois  
Yaourt nature  
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 18

Carottes râpées **(BIO)**  
aux raisins secs  
Sauté de porc  
Haricots verts  
Tomme noire  
Gâteau à l'ananas

VENDREDI 19

**REPAS ASIE**  
Nems  
et salade vietnamienne  
Curry de lotte au lait coco  
Riz cantonnais  
Merveilleux coco et  
salade de fruits exotiques

LUNDI 22

Férial

MARDI 23

**REPAS FROID**  
Salade de tomate  
Jambon de pays,  
beurre, cornichon  
Taboulé  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 24

Crêpe au fromage  
Entrecôte de bœuf  
Bordelaise  
Carottes persillées **(BIO)**  
Bresse bleu  
Fruit de saison

JEUDI 25

Salade de lentilles  
Paupiette de veau  
Haricots beurre  
Gouda **(BIO)**  
Fruit

VENDREDI 26

Tomate vinaigrette **(BIO)**  
Filet de saumon  
Tortis  
Brie  
Compote de poire  
et biscuit