

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

# MENU

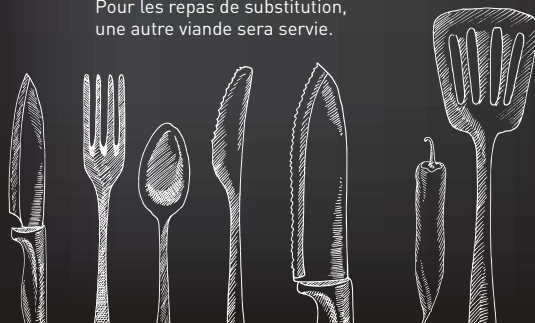
seniors

MAI

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.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



**LUNDI 29**

Salade de pépinettes  
Paupiette de veau  
Petits pois **(BIO)**  
Saint-Bricet  
Compote de pommes  
et biscuit

**MARDI 30**

Tomate et thon mayonnaise  
Pintade rôtie  
Pommes wedges  
Yaourt nature **(BIO)**  
Salade de fruit frais  
et biscuit

**MERCREDI 1<sup>er</sup>**

Férialé

**JEUDI 2**

Taboulé  
Sauté de bœuf  
Haricots vert  
Brie  
Fruit frais **(BIO)**

**VENDREDI 3**

Betterave rouge **(BIO)**  
Filet de cabillaud au curry  
Riz pilaf  
Petit filou  
Fruit de saison

**LUNDI 6**

Poireau vinaigrette  
Bavette à l'échalotte  
Tagliatelles  
Bresse bleu  
Purée pomme / poire **(BIO)**  
et biscuit

**MARDI 7**

Champignons à la Grecque  
Couscous poulet / merguez  
et ses légumes  
Bûche chèvre  
Fruit frais

**MERCREDI 8**

Férialé

**JEUDI 9**

**REPAS FROID**  
Pastèque  
Jambon de pays /  
cornichon  
Taboulé  
Camembert **(BIO)**  
Charlotte aux fruits rouges  
et son coulis

**VENDREDI 10**

Tomate et féta  
vinaigrette au basilic  
Filet de poisson meunière /  
citron  
Epinards à la crème **(BIO)**  
Fromage blanc  
Tarte aux pommes

**LUNDI 13**

Radis / beurre  
Cuisse de poulet  
Tortis  
Yaourt nature  
Fruit de saison **(BIO)**

**MARDI 14**

Pomme de terre et hareng  
à l'huile  
Filet de truite  
Haricots verts  
Saint Paulin **(BIO)**  
Fruit de saison

**MERCREDI 15**

Concombre vinaigrette **(BIO)**  
Sauté de veau  
Riz pilaf  
Tomme grise  
Liégeois chocolat  
et biscuit

**JEUDI 16**

Melon jaune  
Sauté de porc  
Petits pois / carottes **(BIO)**  
Carré de l'est  
Clafoutis aux abricots

**VENDREDI 17**

Salade laitue  
Filet de daurade  
Pomme vapeur  
Fromage blanc  
Fruit frais **(BIO)**

**LUNDI 20**

Melon charentais  
Sauté de bœuf  
Flageolets / haricots verts **(BIO)**  
Rouy  
Ile flottante

**MARDI 21**

**REPAS FROID**  
Tomate au basilic  
Jambon de poulet  
Taboulé  
Petit filou  
Purée pomme / pêche **(BIO)**  
et biscuit

**MERCREDI 22**

Salade batavia  
Omelette  
Pommes sautées  
Yaourt nature **(BIO)**  
Eclair au chocolat

**JEUDI 23**

Pastèque  
Paupiette de veau  
Carottes persillées  
Emmenthal **(BIO)**  
Yaourt aux fruits mixés  
et biscuit

**VENDREDI 24**

Taboulé aux raisins secs **(BIO)**  
Filet de saumon  
aux agrumes  
Brocolis  
Brie  
Fruit de saison

**LUNDI 27**

Salade de lentilles  
à l'échalote  
Escalope de volaille  
aux champignons  
Chou-fleur **(BIO)**  
Petit suisse  
Fruit

**MARDI 28**

Pâté de campagne /  
cornichon  
Filet de hoky  
Pomme vapeur persillées  
Fraidou  
Fruit frais **(BIO)**

**MERCREDI 29**

Avocat aux crevettes  
Entrecôte sauce poivre  
Spaghettis  
Brie **(BIO)**  
Fruit de saison

**JEUDI 30**

Férialé

**VENDREDI 31**

**FOYER BRASSENS / FERMÉ**  
**PORTAGE**  
Champignons à la Grecque  
Saumonnette aux câpres  
Pomme vapeur  
Faisselle  
Fruit de saison **(BIO)**