

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

seniors

MARS

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 2

Macédoine et œuf
mayonnaise **(BIO)**
Pavé de bœuf sauce
Roquefort
Gratin de pâtes
Camembert
Fruit de saison

MARDI 3

Sardine au citron
Tomates farcies
Riz pilaf **(BIO)**
Bûche mi-chèvre
Mousse au chocolat
et biscuit

MERCREDI 4

Salade laitue
Couscous poulet/merguez
et ses légumes
Cantal
Flan caramel **(BIO)**
et biscuit

JEUDI 5

Salade de pommes
de terre
Cuisse de lapin
Haricots beurre
Livarot
Banane **(BIO)**

VENDREDI 6

Endives au bleu
Saumonette
Pomme vapeur
Carré de l'Est **(BIO)**
Fruit frais

LUNDI 9

Radis/beurre
Boudin noir aux pommes
Purée
Munster
Compote de pomme **(BIO)**
et biscuit

MARDI 10

Saucisson sec/cornichon
Pavé de colin
Purée de brocolis
Edam **(BIO)**
Fruit

MERCREDI 11

Avocat au thon
Aiguillettes de poulet
Printanière de légumes
Fromage blanc **(BIO)**
Fruit frais

JEUDI 12

Champignons à la Grecque
Sauté de veau
Haricots verts **(BIO)**
Chaurce
Chou vanille

VENDREDI 13

Céleri rémoulade **(BIO)**
Poisson pané citron
sauce tartare
Pomme vapeur
Pyrénées
Flan vanille
et biscuit

LUNDI 16

Taboulé
Rôti de porc
Jardinière de légumes
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 17

REPAS TOULOUSAIN
Salade de gesiers
et foie gras
Cassoulet au
confit de canard
Faisselle
Tartelette abricot
et amande

MERCREDI 18

Batavia et pignons
Endives au jambon
Chèvre
Clafoutis aux cerises

JEUDI 19

Salade de pâtes **(BIO)**
Poulet rôti
Brocolis
Bresse bleu
Fruit

VENDREDI 20

Tomate vinaigrette
Filet de hoky basquaise
Boulgour **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit frais

LUNDI 23

Betterave vinaigrette
Emincé de bœuf
Coquillettes **(BIO)**
Chanteneige
Fruit frais

MARDI 24

Salade de lentilles **(BIO)**
Filet de poisson meunière
Gratin de blettes
Yaourt au sucre de canne
Fruit

MERCREDI 25

Poireau vinaigrette
Pintade rôtie
Riz pilaf **(BIO)**
Mimolette
Cocktail de fruit
et biscuit

JEUDI 26

Carottes râpées à l'orange
Potée au chou vert
Emmenthal **(BIO)**
Liégeois chocolat
et biscuit

VENDREDI 27

Salade de laitue et croûtons
Gratin provençal
(poisson, courgette,
pomme de terre)
Yaourt nature
Compote pomme/
banane **(BIO)** et biscuit