

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

seniors

AOÛT

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 3

Melon jaune
Rôti de veau
Riz et ratatouille **(BIO)**
Saint Paulin

MARDI 4

Pastèque
Jambonneau en sauce
Lentilles
Brie **(BIO)**
Paris-Brest

MERCREDI 5

Betteraves vinaigrette **(BIO)**
Rôti de bœuf
Pommes noisettes
Petit filou
Fruit frais

JEUDI 6

Tomate Mozzarella
Brochette de volaille
Tagliatelles
Yaourt nature
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 7

Salade batavia et pignons
Filet de saumon
Épinards à la crème
Edam **(BIO)**
Chou vanille

LUNDI 10

REPAS FROID
Betteraves vinaigrette **(BIO)**
Jambon de pays et beurre
et cornichons
Taboulé
Cantal
Brassens : boules de glaze
Portage : fromage blanc
aux fruits et biscuit

MARDI 11

Melon charentais
Filet de merlu
Gratin de riz et courgettes
Saint-paulin
Flan caramel **(BIO)** et biscuit

MERCREDI 12

Lentilles vinaigrette
Sauté de veau
Petis pois et carottes
Emmenthal
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 13

Pastèque
Pavé de bœuf, sauce poivre
Spaghettis et gruyère râpé
Yaourt nature **(BIO)**
Ananas au sirop et biscuit

VENDREDI 14

Carottes râpées
Saumonette, sauce capres
Pommes vapeur
Camembert **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés
et biscuit

LUNDI 17

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf
Haricots plats
Yaourt nature
Fruit **(BIO)**

MARDI 18

Salade de tomate à la **(BIO)**
ciboulette et huile d'olive
Cuisse de lapin à la moutarde
Salsifis et champignons
Tomme grise
Fruits au sirop et biscuit

MERCREDI 19

REPAS FROID
Pastèque
Jambon blanc
Taboulé **(BIO)**
Pyrénées
Brassens : glace esquimeau
Portage : bavarois aux fruits

JEUDI 20

Melon jaune
Escalope de volaille
sauce champignons
Riz pilaf **(BIO)**
Tomme blanche
Mousse au chocolat et biscuit

VENDREDI 21

Asperges et batavia vinaigrette
Filet de daurade
Purée
Fromage blanc
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 24

Concombre tsatziki **(BIO)**
Cuisse de poulet
Coquillettes
Tomme noire
Crème à la vanille
et biscuit

MARDI 25

REPAS FROID
Tomate et féta
Rôti de bœuf
Taboulé **(BIO)**
Yaourt velouté
Brassens : sorbet aux fruits
Portage : Mille-feuille

MERCREDI 26

Melon
Boudin noir aux pommes
Purée
Carré de l'est **(BIO)**
Cocktail de fruits
et biscuit

JEUDI 27

Salade de pommes de terre
Côte d'agneau
Julienne de légumes d'été
Yaourt nature
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 28

Salade de laitue
et croûtons
Filet de hoki
Haricots verts **(BIO)**
Bleu d'Auvergne / beurre
Tarte aux pommes