

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

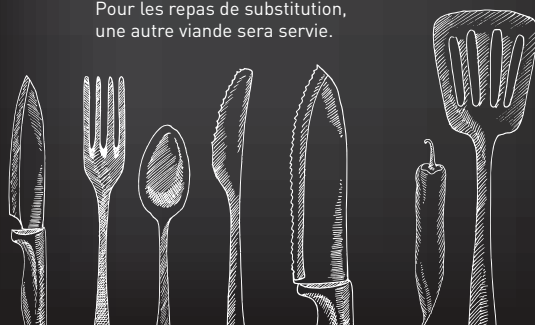
seniors

SEPTEMBRE

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 31

Saucisson sec, beurre, cornichon
Lapin aux pruneaux
Riz pilaf
Bresse bleu
Flan caramel **BIO** et biscuit

MARDI 1^{er}

Melon charentais
Poisson pané et citron
Purée d'épinards
Fromage blanc **BIO**
Fruit de saison

MERCREDI 2

Carottes râpées
Tajine d'agneau
Semoule **BIO**
Saint Paulin
Mousse au chocolat et biscuit

JEUDI 3

Betteraves et œuf vinaigrette
Pavé de bœuf au poivre
Petits pois
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO**

VENDREDI 4

Salade de lentilles **BIO**
Filet de hoki, sauce agrumes
Carottes vichy
Edam
Fruit frais

LUNDI 7

Tarte aux épinards et au chèvre
Rôti de porc
Julienne de légumes
Faisselle
Fruit frais **BIO**

MARDI 8

Maquereau à la moutarde
Hachis Parmentier
Salade de laitue
Fromage aux noix
Fruit de saison **BIO**

MERCREDI 9

Concombre à la menthe
Sauté de veau
Haricots verts
Emmental **BIO**
Bavarois aux fruits rouges et son coulis

JEUDI 10

Tomate et féta vinaigrette
Cuisse de poulet sauce barbecue
Pommes pins
Yaourt velouté
Compote de poire **BIO** et biscuit

VENDREDI 11

Melon charentais
Filet de dorade sauce nantua
Riz pilaf **BIO**
Fromage blanc
Brassens : cône glacé
Portage : tarte aux poires

LUNDI 14

Roulé de jambon mayonnaise
Escalope de volaille à la crème
Coquillettes
Yaourt nature
Fruit de saison **BIO**

MARDI 15

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de tomates et thon
Pavé de saumon
Pommes vapeur
Coulommiers **BIO**
Flan chocolat et biscuit

MERCREDI 16

Quiche lorraine
Rôti de bœuf
Haricots beurre
Mimolette
Fruit de saison **BIO**

JEUDI 17

Melon jaune
Sauté de porc
Chou-fleur persillé **BIO**
Bleu d'Auvergne et beurre
Flan patissier

VENDREDI 18

Salade iceberg et croûtons
Filet de poisson meunière
Épinards à la crème
Chèvre bûche **BIO**
Riz au lait et biscuit

LUNDI 21

Champignons à la grecque
Saucisse chipolatas
Lentilles
Carré de l'Est
Compote de pommes **BIO** et biscuit

MARDI 22

Crevettes mayonnaise
Sauté de veau
Printanière de légumes
Tomme grise
Fruit de saison **BIO**

MERCREDI 23

Tomate **BIO** et mozzarella
Côtes d'agneau grillées
Gratin de courgettes
Livarot
Yaourt aux fruits mixés et biscuit

JEUDI 24

REPAS ALSACIEN
Salade d'asperges et lardons
Choucroute alsacienne (jarret, saucisse Strasbourg, palette, saucisson à l'ail)
Munster - Tarte aux prunes

VENDREDI 25

Carottes râpées à l'orange
Filet de colin
Gratin de brocolis **BIO**
Yaourt nature
Tarte au chocolat

LUNDI 28

Betteraves rouges vinaigrette
Tomates farcies **BIO**
Riz créole
Brie
Fruit de saison

MARDI 29

Pastèque
Cassoulet
Toulousain
Fromage blanc
Fruit frais **BIO**

MERCREDI 30

Tarte aux oignons
Paupiette de veau
Carottes et flageolets **BIO**
Mimolette
Fromage blanc aux fruits et biscuit

JEUDI 1^{er}

Tomate au thon
Brochette de bœuf
Haricots verts
Edam **BIO**
Fruit

VENDREDI 2

Salade batavia
Saumonette aux câpres
Pommes vapeur
Brie **BIO**
Compote pomme/pêche