

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Senior

NOVEMBRE

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 2

Champignons à la Grecque
Pintade rôtie
Purée
Fromage blanc
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 3

Carottes râpées
Filet de daurade
Gratin de courgettes **(BIO)**
Fromage aux noix
Semoule au lait
et biscuit

MERCREDI 4

Potage de légumes
Bavette sauce au bleu
Brocolis
Camembert **(BIO)**
Flan caramel et biscuit

JEUDI 5

Haricots verts vinaigrette **(BIO)**
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Riz créole
Tomme grise
Fruit

VENDREDI 6

Salade batavia
et dés d'emmental
Pavé de saumon
Ebly à la tomate **(BIO)**
Faisselle
Fruit frais

LUNDI 9

Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Boulgour
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit

MARDI 10

Betterave rouge vinaigrette
Cuisse de lapin
sauce champignons
Tortis
Pyrénées
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 11

Férialé

JEUDI 12

Avocat au thon
Hachis parmentier
de bœuf
Salade de laitue
Bresse bleu
Compote de poire **(BIO)**
et biscuit

VENDREDI 13

Potage à la tomate
Poisson pané et citron
Carottes vichy **(BIO)**
Petit suisse
Fruit frais

LUNDI 16

Maquereau à la tomate
Saucisse chipolatas
Lentilles
Bûche mélange
Crème dessert chocolat **(BIO)**
et biscuit

MARDI 17

Potage de légumes
Bouchées aux fruits
de mer
Gratin de brocolis
Carré de l'est **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 18

Poireaux vinaigrette
Pavé sauce poivre
Gratin dauphinois
Saint-Paulin
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 19

REPAS PROVENÇAL
Salade Niçoise
Aïoli provençal
et ses légumes
Faisselle aux herbes
de provence
Tarte au citron meringuée

VENDREDI 20

Salade batavia
Saumonette aux câpres
Tagliatelles
Yaourt aromatisé
Fruit **(BIO)**

LUNDI 23

Saucisson sec / cornichon
Aiguillettes de poulet
Purée
Coulommiers **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés
et biscuit

MARDI 24

Potage de légumes
Filet de poisson meunière
/ citron
Épinards à la crème
Rouy
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 25

Tarte au fromage
Pot au feu
Tomme grise
Fruit

JEUDI 26

Salade d'asperges
Paupiette de veau
Haricots plats
Tomme blanche
Tarte aux pommes **(BIO)**

VENDREDI 27

Macédoine de légumes
et œuf mayonnaise
Filet de hoky
Riz créole
Livarot
Fruit frais **(BIO)**