

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

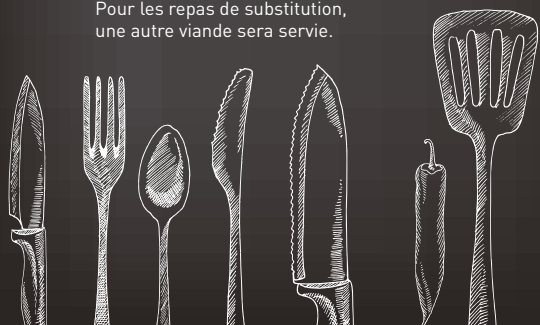
Seniors

* DÉCEMBRE *

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 30

Potage de légumes
Goulash de bœuf
Gratin de brocolis **(BIO)**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MARDI 1^{er}

Rillettes cornichon
Pintade rôtie
sauce aux raisins
Pommes vapeur
Coulommiers **(BIO)**
Flan vanille et biscuit

MERCREDI 2

Avocat et thon mayonnaise
Couscous agneau
et merguez et ses légumes
Fromage blanc
Fruit frais **(BIO)**

JEUDI 3

Salade batavia aux croûtons
Sauté de veau marengo
Courgettes et champignons
Bresse bleu **(BIO)**
Moelleux au chocolat
et crème anglaise

VENDREDI 4

Carottes râpées **(BIO)**
Pavé de merlu au citron
Riz pilaf
Edam
Fruit

LUNDI 7

Taboulé **(BIO)**
Rôti de veau sauce crème
Chou-fleur
Camembert
Fruit

MARDI 8

Filet de hareng pommes
à l'huile
Sauté de dinde à l'orientale
Semoule aux arachides
Yaourt nature **(BIO)**
Salade de fruits frais
et biscuit

MERCREDI 9

Betteraves rouges **(BIO)**
Bavette à l'échalote
Haricots verts
Saint-paulin
Riz au lait

JEUDI 10

Salade laitue et asperges
Cassoulet toulousain
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**
et biscuit

VENDREDI 11

Potage de légumes vert
Pavé de saumon
aux agrumes
Tagliatelles **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit de saison

LUNDI 14

Roulé de jambon mayonnaise
Cuisse de lapin
Haricots beurre
Rouy
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 15

Poireau vinaigrette
Bouchée à la reine
Riz pilaf **(BIO)**
Cantal
Mousse au chocolat
et biscuit

MERCREDI 16

Maquereau à la moutarde
Sauté de bœuf
Flageolets
Brie **(BIO)**
Crème vanille
et biscuit

JEUDI 17

Repas de
Noël

VENDREDI 18

Potage à la tomate
Filet de poisson meunière
Épinards à la crème
Saint-paulin
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 21

Panaché de saucisson
Cuisse de poulet rôti
Carottes et chou
de Bruxelles
Chèvre **(BIO)**
Fruit frais

MARDI 22

Potage de légumes verts
Petit salé
Lentilles
Yaourt nature
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 23

Tarte au fromage
Filet de hoky
Riz pilaf **(BIO)**
Tomme noire
Fruit

JEUDI 24

Salade laitue et pignons
Pavé de bœuf sauce poivre
Spaghettis gratinées **(BIO)**
Carré de l'Est
Liégeois chocolat
et biscuit

VENDREDI 25

Féié

LUNDI 28

Radis / beurre
Hachis Parmentier
de canard
Fromage aux noix
Yaourt aux fruits **(BIO)**
et biscuit

MARDI 29

Salade d'artichaut
Endives au jambon
Faisselle
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 30

Œuf dur sauce cocktail **(BIO)**
Filet de daurade
Pommes vapeur
Yaourt nature
Fruit

JEUDI 31

Potage à la carotte
Sauté de porc
Haricots verts persillés
Edam **(BIO)**
Tarte aux pommes

VENDREDI 1^{er}

Féié