

MENU

Senior

JANVIER

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 4

Poireaux à la vinaigrette
Tartiflette gratinée
au reblochon de Savoie
Yaourt velouté **(BIO)**
Compote de poires
et biscuit

MARDI 5

Salade de laitue
aux croûtons
Bouchée aux fruits de mer
Riz pilaf
Gouda
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 6

Potage à la tomate
Escalope de volaille
à la crème
Haricots au beurre
Brie **(BIO)**
Fruit au sirop et biscuit

JEUDI 7

Carottes râpées
aux raisins **(BIO)**
Rôti de veau aux herbes
Gratin de blettes
Bresse bleu
Tarte aux framboises

VENDREDI 8

Céleri rémoulade
Filet de merlu au citron
Pommes vapeur persillées
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 11

Betteraves à la vinaigrette
Blanquette de veau **(BIO)**
Riz créole
Coulommiers
Fruit

MARDI 12

Terrine de lapin
et cornichons
Poulet rôti
Tortis à la tomate
Saint-Paulin **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 13

Potage de légumes
Pavé de bœuf sauce
roquefort
Carottes persillées **(BIO)**
Cantal
Flan caramel et biscuit

JEUDI 14

Salade batavia
et cœur de palmier
Rôti de porc
Chou-fleur béchamel **(BIO)**
Chaource
Galette des Rois

VENDREDI 15

Endives aux noix
Filet de poisson meunière
et citron
Purée verte
Chèvre **(BIO)**
Liegeois au café et biscuit

LUNDI 18

Lentilles à l'échalote
Sauté de porc
Printanière de légumes
Cantal
Fruit **(BIO)**

MARDI 19

Potage à la carotte
Pintade au chou
Camembert **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 20

Salade coleslaw
(carotte, chou blanc)
Côte de veau
Petits pois **(BIO)**
Tomme grise
Semoule au lait et biscuit

JEUDI 21

Endives au bleu vinaigrette
Entrecôte, sauce bordelaise
Pommes noisettes
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit frais

VENDREDI 22

Salade batavia
et dés de Tomme noire
Thon à la provençale
Riz pilaf **(BIO)**
Mousse au chocolat
et biscuit

LUNDI 25

Rillettes du Mans
et cornichons
Escalope de volaille
à la crème
Tagliatelles
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 26

Salade de laitue
Couscous agneau
et merguez et ses légumes
Tomme blanche
Flan caramel **(BIO)**
et biscuit

MERCREDI 27

Pomme à l'huile
et filet de hareng
Rôti de bœuf
Haricots au beurre **(BIO)**
Mimolette
Fruit frais

JEUDI 28

Potage de légumes
Boudin aux pommes
Purée
Faisselle
Fruit **(BIO)**

VENDREDI 29

Carottes râpées **(BIO)**
Poisson pané et citron
Epinards à la crème
Livarot
Brownie au chocolat