

MENU

seniors

FÉVRIER

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.



LUNDI 1

Potage au potiron **(BIO)**
Rôti de veau
aux champignons
Salsifis
Tomme noire
Fruit

MARDI 2

Endives aux noix
Cuisse de lapin
à la moutarde
Riz pilaf **(BIO)**
Bresse bleu
Flan chocolat et biscuit

MERCREDI 3

Salade d'haricots verts **(BIO)**
Entrecôte sauce Béarnaise
Purée
Emmenthal
Fruit de saison

JEUDI 4

Salade batavia et pignons
Potée Auvergnate
Fromage blanc **(BIO)**
Compote de pommes
et biscuit

VENDREDI 5

Artichaut vinaigrette
Filet de saumon sauce citron
Coquillettes
Brie
Crème dessert vanille **(BIO)**
et biscuit

LUNDI 8

Radis/beurre
Choucroûte garnie
Coulommiers
Riz au lait **(BIO)**
et biscuit

MARDI 9

Potage de légumes d'hiver
Bouchée à la Reine
Riz pilaf
Gouda **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 10

Macédoine et thon
mayonnaise
Poulet rôti au jus
Pommes de terre
sautées **(BIO)**
Fraidou
Fruit de saison

JEUDI 11

Salade iceberg et croûtons
Tajine d'agneau
aux fruits secs
Boulgour
Carré de l'est
Biscuit et fromage blanc
pulpe fraise **(BIO)**

VENDREDI 12

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Filet de hoky
Riz et épinards à la crème
Yaourt nature
Fruit

LUNDI 15

Museau vinaigrette
Chou farci
Riz pilaf
Tomme d'Auvergne **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 16

Potage de légumes
Saumonette sauce citron
Brocolis
Saint Paulin
Orange **(BIO)**

MERCREDI 17

Hareng et pommes
de terre à l'huile
Bavette à l'échalotte
Farfalles
Camembert **(BIO)**
Fruit

JEUDI 18

Taboulé **(BIO)**
Rôti de porc
Petits pois
Petit suisse
Fruit de saison

VENDREDI 19

Salade batavia
et tomme noire
Pavé de colin
à la Dieppoise
Purée **(BIO)**
Flan caramel
et biscuit

LUNDI 22

Roulé de jambon
mayonnaise
Boudin aux pommes
Coquillettes
Camembert **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 23

Carottes râpées **(BIO)**
Filet de merlu sauce
aux épices
Riz à la tomate
Saint Paulin
Compote pomme/cassis
et biscuit

MERCREDI 24

Potage à la tomate
Rôti de bœuf
Flageolets
Tomme blanche
Ananas **(BIO)**

JEUDI 25

Salade batavia
et dés d'emmenthal
Sauté de veau
Haricots verts **(BIO)**
Tarte au citron

VENDREDI 26

Pommes de terre au thon
Filet de truite saumonée
Chou-fleur persillé
Buchette chèvre **(BIO)**
Fruit