

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Senior

MAI

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 3

Champignons à la greque
Entrecôte à la bordelaise
Riz créole
Livarot
Purée pomme-poire **(BIO)**
et biscuit

MARDI 4

Melon charentais **(BIO)**
Couscous agneau
-merguez
et ses légumes
Bûche chèvre
Fruit frais

MERCREDI 5

Tarte aux oignons
Poulet rôti
Gratin de courgettes
Faisselle
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 6

Mortadelle-cornichon
Choucroûte alsacienne
Camembert **(BIO)**
Bavarois aux fruits rouges
et son coulis

VENDREDI 7

Tomates vinaigrette
au basilic
Filet de poisson meunière
-citron
Épinards à la crème **(BIO)**
Fromage blanc
Tarte aux pommes

LUNDI 10

Radis-beurre
Rôti de veau
aux champignons
Tagliatelles
Munster
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 11

Tarte au fromage
Saumonette sauce citron
Pommes persillées
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 12

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Lapin à la moutarde
Salsifis
Tomme grise
Gâteau de semoule

JEUDI 13

Férialé

VENDREDI 14

Maquereau à la moutarde
Calamars à l'armoricaine
Riz pilaf **(BIO)**
Bresse bleu
Liégeois au café et biscuit

LUNDI 17

Pastèque **(BIO)**
Pintade au jus
Chou braisé
Fromage aux noix
Île flottante

MARDI 18

Salade batavia et croûtons
Rognons à la moutarde
Riz à la tomate
Fromage blanc
Purée pomme-pêche **(BIO)**
et biscuit

MERCREDI 19

Tomates au basilic **(BIO)**
et féta
Omelette
Pommes sautées
Yaourt velouté
Éclair au chocolat

JEUDI 20

Carottes râpées
Rôti de porc
Petits pois-carottes **(BIO)**
Carré de l'Est
Clafoutis aux abricots

VENDREDI 21

Avocat au thon
Parmentier de poisson
Salade laitue
Saint-Nectaire
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 24

Férialé

MARDI 25

Melon charentais **(BIO)**
Dos de cabillaud
Macaronis
Cantal
Mousse au chocolat
et biscuit

MERCREDI 26

Quiche lorraine
Rôti de bœuf
Haricots beurre
Brie **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 27

Pâté de campagne-cornichon
Osso bucco de veau
Pommes pins
Yaourt nature
Fruit frais **(BIO)**

VENDREDI 28

Salade de pâtes **(BIO)**
Filet de saumon
aux agrumes
Brocolis
Tomme grise
Tarte aux poires