

MENU

seniors

AVRIL

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 5

Férialé

MARDI 6

Tomates mozzarella
vinaigrette
Hachis parmentier
de canard
Faisselle
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 7

Poireau vinaigrette
Poulet rôti
Gratin de pâtes **(BIO)**
Coulommiers
Fruit de saison

JEUDI 8

Salade Batavia aux croûtons
Pavé de bœuf au poivre
Flageolets
Bûche chèvre **(BIO)**
Brownies et sa crème
anglaise

VENDREDI 9

Saucisson panaché cornichon
Filet de truite aux amandes
Épinards à la crème
Pont l'évêque
Flan caramel **(BIO)** et biscuit

LUNDI 12

Macédoine de légumes
et œuf mayonnaise
Escalope de volaille
Purée de carottes
Yaourt velouté
Fruit frais **(BIO)**

MARDI 13

Carottes râpées aux raisins
Dos de cabillaud
Gratin de chou-fleur
Saint Nectaire
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 14

Sardine et citron
Côte de veau
aux champignons
Gratin dauphinois
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit

JEUDI 15

Concombre à la crème **(BIO)**
Sauté de porc
Haricots verts
Tomme noire
Gâteau à l'ananas

VENDREDI 16

Salade laitue
Gratin provençal
(poisson, courgettes, riz)
Carré de l'Est **(BIO)**
Mousse au chocolat
et biscuit

LUNDI 19

Tomates vinaigrette et féta **(BIO)**
Aiguillettes de poulet
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MARDI 20

Radis beurre
Tomates farcies
Tortis
Petit suisse
Compote pomme-banane
et biscuit **(BIO)**

MERCREDI 21

Tarte au thon
Bavette à l'échalote
Carottes persillées **(BIO)**
Bresse bleu
Fruit de saison

JEUDI 22

Salade de lentilles
Sauté de veau
Haricots beurre
Gouda **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 23

Batavia vinaigrette
Filet de hoky
Semoule **(BIO)**
Camembert
Flan caramel et biscuit

LUNDI 26

Haricots verts en salade **(BIO)**
Boudin noir aux pommes
Purée
Chaource
Fruit de saison

MARDI 27

Pizza tomate et fromage
Saumonette aux câpres
Riz créole
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 28

Tomate **(BIO)** au thon
Pintade rôtie
Chou braisé
Tomme blanche
Flan chocolat et biscuit

JEUDI 29

Carottes râpées au citron
Sauté de bœuf
Petits pois
Brie **(BIO)**
Tarte aux pommes

VENDREDI 30

Betteraves rouges
Filet de poisson meunière
Pommes vapeur
Fromage blanc
Fruit **(BIO)**