

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Sénior

JUIN

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 31

Taboulé
Sauté de porc
Petits pois
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 1

Carottes râpées
vinaigrette **(BIO)**
Rôti de veau
Sauce champignons
Riz
Chaurouce
Liégeois au café et biscuit

MERCREDI 2

Concombre à la crème
Emincé de boeuf
Haricots verts
Camembert **(BIO)**
Flan pâtissier

JEUDI 3

Batavia aux croûtons
Boudin noir aux pommes
Purée
Livarot
Crème dessert chocolat **(BIO)**
et biscuit

VENDREDI 4

Macédoine et oeuf
mayonnaise
Filet de hoky
à l'armoricaine
Farfalle **(BIO)**
Edam
Fruit de saison

LUNDI 7

Pastèque
Poulet rôti
Pommes sautées
Bresse bleu
Flan caramel **(BIO)**
et biscuit

MARDI 8

Quiche au fromage
Endive au jambon
Faisselle
Purée pomme / poire **(BIO)**

MERCREDI 9

Poireaux vinaigrette
Côte de veau
Poêlée de légumes
Tommes d'Auvergne **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 10

Melon charentais
Pavé de boeuf sauce poivre
Tagliatelles **(BIO)**
Yaourt velouté
Tarte tatin

VENDREDI 11

Laitue et dés de féta
vinaigrette
Filet de saumon
Sauce tartare
Pommes vapeur persillées
Brie
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 14

Maquereau à la moutarde
Sauté d'agneau aux fruits
secs
Semoule
Tomme blanche
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 15

Melon jaune
Saumonette sauce citron
Tortis et fromage râpé
Edam **(BIO)**
Compôte pomme /
framboise et biscuit

MERCREDI 16

Salade de pommes de terre
Cuisse de lapin
Haricots beurre
Fromage frais demi sel **(BIO)**
Mousse au chocolat
et biscuit

JEUDI 17

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Saucisse au couteau
Carottes et brocolis
Saint-Nectaire
Mille-feuille

VENDREDI 18

Tomate au basilic
Pavé de lieu sauce coco
Riz pilaf **(BIO)**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

LUNDI 21

Melon charentais
Aiguillettes de poulet
aux épices
Semoule **(BIO)**
Mimolette
Yaourt aux fruits

MARDI 22

Pastèque
Tomate farcie
Riz / ratatouille
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 23

Céleri rémoulade
Rôti de boeuf
Carottes persillées **(BIO)**
Petit suisse
Tarte aux fraises

JEUDI 25

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Echine de porc demi sel
Lentilles
Camembert
Flan chocolat et biscuit

VENDREDI 25

Avocat au thon
Parmentier de poisson
Salade batavia
Faisselle
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 28

Tomate vinaigrette
Entrecôte de boeuf
sauce bordelaise
Flageolets/haricots verts **(BIO)**
Brie
Yaourt aux fruits et biscuit

MARDI 29

Salade batavia
Dos de cabillaud
Polenta
Yaourt arôme
Fruit de saison

MERCREDI 30

Quiche Lorraine
Rôti de veau
Purée de brocolis
Tomme grise
Fruit **(BIO)**

JEUDI 1^{er}

Pastèque
Cuisse de poulet rôti
Petits pois au jus **(BIO)**
Fromage blanc
Eclair au chocolat

VENDREDI 2

Champignons à la Grecque
Filet de hoky
à l'armoricaine
Coquillettes **(BIO)**
Edam
Fruit de saison