

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

seniors

AOÛT

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 2

Melon jaune
Rôti de veau
Riz et ratatouille **(BIO)**
Saint-Paulin
Fruit de saison

MARDI 3

Pastèque
Jambonneau en sauce
Lentilles
Brie **(BIO)**
Liégeois au café
et biscuit

MERCREDI 4

Betteraves vinaigrette **(BIO)**
Pavé de bœuf au poivre
Tortis à la tomate
Faisselle
Fruit frais

JEUDI 5

Tomate Mozzarella
pommes sautées
Tortis à la tomate
Yaourt nature **(BIO)**
Salade de fruits frais

VENDREDI 6

Salade batavia et pignons
Poisson meunière
Épinards à la crème
Edam **(BIO)**
Chou vanille

LUNDI 9

REPAS FROID

Tomate vinaigrette **(BIO)**
Jambon de pays beurre
cornichon
Taboulé
Cantal
Fromage blanc aux fruits
et biscuit

MARDI 10

Melon charentais
Saumon aux agrumes
gratin de courgettes
Saint-Paulin
Flan caramel **(BIO)**
et biscuit

MERCREDI 11

Lentilles vinaigrette
Côte de veau aux champignons
Petits pois et carottes
Emmenthal
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 12

Pastèque
Rôti de bœuf
Coquillettes gratinées
Yaourt nature **(BIO)**
Ananas au sirop
et biscuit

VENDREDI 13

Carottes râpées aux
raisins
Saumonette aux câpres
Pomme persillées
Camembert **(BIO)**
Tarte aux fruits rouges

LUNDI 16

Maquereau à la tomate
Sauté de bœuf
Haricots plats
Fromage blanc **(BIO)**
Semoule au lait
et biscuit

MARDI 17

Salade de tomate à la **(BIO)**
ciboulette et huile d'olive
Côte d'agneau
Brocolis et carottes
Bresse bleu
Tarte Tropicaine

MERCREDI 18

REPAS FROID

Pastèque
Jambon blanc
Salade de pomme de terre
Pyrénées
Compote de pomme/poire **(BIO)**
et biscuit

JEUDI 19

Melon jaune
Escalope de volaille
sauce champignons
Riz pilaf **(BIO)**
Tomme blanche
Mousse au chocolat et biscuit

VENDREDI 20

Salade batavia
et dés de gruyère
Filet de daurade
Semoule aux raisins
Faisselle
Fruit de saison **(BIO)**

LUNDI 23

Concombre tsatziki **(BIO)**
Cuisse de lapin moutarde
Coquillettes
Tomme noire
Crème à la vanille
et biscuit

MARDI 24

Tomate **(BIO)**
et féta à l'huile d'olive
Dos de cabillaud
Riz aux petits légumes
Yaourt de brebis
Mille-Feuille

MERCREDI 25

Melon
Saucisse au couteau
Purée
Carré de l'est **(BIO)**
Fruit frais

JEUDI 26

Taboulé
Bavette sauce Bordelaise
Julienne de légumes d'été
Yaourt nature
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 27

Salade de laitue
aux croûtons
Filet de hoki
Haricots verts **(BIO)**
Fromage aux noix
Tarte aux pommes