

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

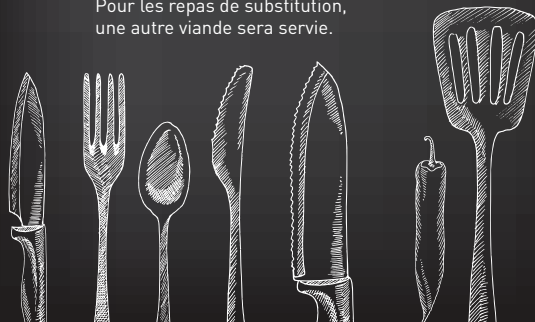
séniors

JUILLET

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

Sardine citron beurre
Cuisse de lapin
Brocolis et carottes **(BIO)**
Livarot
Salade de fruits frais

MARDI 6

Tomate et féta
Jambonneau
Julienne de légumes d'été
Mousse au chocolat **(BIO)**
et langue de chat

MERCREDI 7

Accras de morue
Bavette à l'échalotte
Tortis
Yaourt velouté
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 8

Salade batavia et pignons
Blanquette de veau
Riz créole **(BIO)**
Bresse bleu
Tarte Tropicaine

VENDREDI 9

Pastèque **(BIO)**
Filet de poisson meunière
sauce tartare
Pommes persillées
Fromage blanc
Compote pomme/cassis
et biscuit

LUNDI 12

Tomate **(BIO)**
au thon
Pintade rôtie
Haricots beurre
Saint-Nectaire
Riz au lait et biscuit

MARDI 13

Museau vinaigrette
Bouchée de fruits de mer
Riz pilaf
Saint-Paulin **(BIO)**
Cocktail de fruit
et biscuit

MERCREDI 14

Férialé

JEUDI 15

Melon jaune
Couscous agneau
merguez et ses légumes
Faisselle
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 16

Salade de pomme de terre
Filet de saumon
aux agrumes
Épinards à la crème **(BIO)**
Yaourt nature
Fruit frais

LUNDI 19

Tomate mozzarella
Sauté de veau
Tortis **(BIO)**
Mousse au chocolat au lait
et biscuit

MARDI 20

Pastèque
Quiche Lorraine
Salade batavia
Tomme blanche
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 21

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Rôti de bœuf
Haricots verts
Munster
Tarte au citron meringuée

JEUDI 22

Melon charentais **(BIO)**
Tajine poulet et bœuf
Yaourt aromatisé
Paris-Brest

VENDREDI 23

Pâté de campagne cornichon
Filet de daurade
Riz / ratatouille
Edam **(BIO)**
Fruit

LUNDI 26

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Entrecôte sauce poivre
Tagliatelles
Coulommiers
Fromage blanc aux fruits
et biscuit

MARDI 27

Carottes râpées
aux raisins
Calamars à l'Armoricaine
Gratin de courgettes **(BIO)**
Saint-Paulin
Tarte aux framboises

MERCREDI 28

Salade laitue
et dés d'emmental
Cassoulet Toulousain
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 29

Céleri rémoulade
Rognons à la moutarde
Riz blanc
Saint-Nectaire
Flan caramel **(BIO)**
et biscuit

VENDREDI 30

Melon charentais
Saumonette aux câpres
Pomme vapeur
Camembert **(BIO)**
Fruit frais