

LE + un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Sénior

NOVEMBRE

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 1

Férialé

MARDI 2

Galantine de volaille/
cornichon
Tartiflette gratinée au
Reblochon de Savoie
Fromage aux noix
Compote pomme/banane **(BIO)**
et biscuit

MERCREDI 3

Potage de légumes
Sauté de bœuf
Brocolis
Camembert **(BIO)**
Flan caramel
et biscuit

JEUDI 4

Haricots verts vinaigrette **(BIO)**
Rôti de porc
Lentilles
Tomme grise
Fruit

VENDREDI 5

Salade batavia
et dés d'emmental
Emincé de thon sauce
fines herbes
Purée d'épinards
Yaourt velouté
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 8

Œuf dur mayonnaise **(BIO)**
Poulet rôti
Haricots plats
Camembert
Semoule au lait
et biscuit

MARDI 9

Potage Tourangelles
(chou vert, navet, poireau,
pommes de terre)
Côte de veau
aux champignons
Tagliatelles
Cantal AOP
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 10

Salade de laitue et pignons
Pavé de bœuf sauce poivre
Purée
Livarot
Fruit au sirop **(BIO)**
et biscuit

JEUDI 11

Férialé

VENDREDI 12

Salade d'ébly
(tomate, féta, courgette,
olive)
Poisson pané et citron
Carottes vichy **(BIO)**
Petit suisse
Fruit frais

LUNDI 15

Betterave rouge
Aiguillettes de poulet
Purée de panais
et carottes
Bûche mélange
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 16

Potage au potiron
Dos de cabillaud sauce curry
Chou-fleur persillé
Carré de l'est **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 17

Samoussa aux légumes
sauce fromage blanc
Rôti de bœuf
Spaghettis à la tomate
Saint-Paulin
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 18

REPAS BOURGUIGNON
Œuf meurette
Andouillette au chablis
Pommes röstis
Chaource
Poire au vin et amandes
et biscuit

VENDREDI 19

Carottes râpées aux
raisins **(BIO)**
Pavé de colin
à la Normande
Julienne de légumes
Faisselle
Éclair au café

LUNDI 22

Roulé au jambon
Bolognaise de canard
Penne rigate
Coulommiers **(BIO)**
Yaourt aux fruits
et biscuit

MARDI 23

Potage à la tomate
Saumonette aux câpres
Épinards à la crème
Yaourt velouté
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 24

Maquereau à la tomate **(BIO)**
Pot au feu
Tomme grise
Fruit

JEUDI 25

Pâté de campagne/
cornichon
Paupiette de veau
Haricots plats **(BIO)**
Yaourt nature
Gâteau basque

VENDREDI 26

Salade laitue aux pignons
Filet de hoky
Riz créole **(BIO)**
Fourme d'Ambert
Mousse au chocolat
et biscuit