

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

MENU

Séniors

FÉVRIER

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

Betterave rouge **(BIO)**
et œuf vinaigrette
Aiguillettes de poulet
Purée de carottes
Tomme noire
Fruit

MARDI 1

Potage au potiron
Rôti de veau aux champignons
Brocolis persillés **(BIO)**
Bresse bleu
Fruit de saison

MERCREDI 2

Carottes râpées à l'orange
Couscous sauté de bœuf
merguez et ses légumes
Emmenthal **(BIO)**
Flan chocolat et biscuit

JEUDI 3

CHANDELEUR
Salade batavia aux
croûtons
Potée Auvergnate
Fromage blanc nature **(BIO)**
Crêpe au sucre

VENDREDI 4

Salade de cœur de palmier
Filet de saumon sauce citron
Tortis
Brie
Crème dessert vanille **(BIO)**
et biscuit

LUNDI 7

Poireau vinaigrette
Poulet rôti au jus
Carottes au jus **(BIO)**
Coulommiers
Riz au lait
et biscuit

MARDI 8

Potage de légumes d'hiver
Dos de cabillaud
Gratin de courgettes
Gouda **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 9

Macédoine et thon
mayonnaise
Entrecôte sauce poivre
Pommes de terre sautées **(BIO)**
Faisselle
Fruit de saison

JEUDI 10

Saucisson sec et ail cornichon
Tajine d'agneau aux
fruits secs
Boulgour
Carré de l'est
Fromage blanc pulpe **(BIO)**
fraise
et biscuit

VENDREDI 11

Salade d'haricots verts **(BIO)**
et féta
Filet de hoky
Riz pilaf
Yaourt nature
Fruit

LUNDI 14

Pâté de lapin et cornichon
Sauté de dinde
Farfalles
Fromage fondu petit **(BIO)**
nature
Fruit de saison

MARDI 15

Potage de légumes
Endives au jambon
Saint Paulin
Fruit **(BIO)**

MERCREDI 16

Chou blanc aux raisins
Rôti de veau
Pommes paillasons
Camembert **(BIO)**
Fruit au sirop
et biscuit

JEUDI 17

REPAS MEXICAIN
Salade Mexicaine
Mole de poulet
Riz aux haricots rouge
Fromage blanc
Gâteau à l'ananas

VENDREDI 18

Salade batavia
et tomme noire
Pavé de colin
à la Dieppoise
Purée **(BIO)**
Flan caramel
et biscuit

LUNDI 21

Rouleau de jambon
et 1/2 œuf mayonnaise
Escalope de volaille
Riz créole
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 22

Potage à la tomate
Filet de truite aux amandes
Brocolis **(BIO)**
Saint Paulin
Compote pomme / cassis
et biscuit

MERCREDI 23

Artichaut vinaigrette
Rôti de bœuf
Coquillettes gratinés
Tomme blanche
Fruit **(BIO)**

JEUDI 24

Batavia aux croûtons
Côte de porc charcutière
Haricots verts **(BIO)**
Livarot
Eclair chocolat

VENDREDI 25

Pommes de terres et filet
de hareng
Poisson meunière / citron
Chou-fleur persillé
Buchette chèvre **(BIO)**
Fruit