

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

MENU

seniors

AVRIL

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.



LUNDI 4

Betterave rouge vinaigrette
Pintade rôtie
Riz pilaf **(BIO)**
Yaourt velouté
Salade de fruits frais et biscuit

MARDI 5

Pizza tomate / fromage
Filet de truites aux amandes
Endives braisées
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 6

Poireau vinaigrette
Pavé de bœuf à l'échalote
Tortis **(BIO)**
Petit filou
Fruit de saison

JEUDI 7

Salade Batavia et surimi
Rôti de porc
Flageolets
Bûche chèvre **(BIO)**
Pasteï de nata

VENDREDI 8

Pomme de terre et hareng à l'huile
Poisson meunière et citron
Gratin de courgettes
Comté
Flan caramel **(BIO)** et biscuit

LUNDI 11

Macédoine de légumes et œuf mayonnaise
Escalope de volaille
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Fruit frais **(BIO)**

MARDI 12

Carottes râpées à l'orange
Omelette
Gratin de chou-fleur
Babybel
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 13

Sardine et citron
Rôti de veau
Gratin Dauphinois
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit

JEUDI 14

Concombre à la crème **(BIO)**
Sauté de porc
Haricots verts
Tomme noire
Gâteau à l'ananas

VENDREDI 15

Salade laitue
Filet de saumon aux agrumes
Purée de carottes
Carré de l'Est **(BIO)**
Mousse au chocolat et biscuit

LUNDI 18

Férialé

MARDI 19

Radis beurre
Brandade de morue
Parmentière
Petit suisse
Compote pomme/ banane **(BIO)** et biscuit

MERCREDI 20

Tarte aux oignons
Rôti de bœuf
Carottes persillées **(BIO)**
Livarot
Fruit de saison

JEUDI 21

REPAS INDIEN
Samoussas aux légumes
Poulet Tandoori
Curry de légumes
Yaourt brassé **(BIO)**
Riz au lait au safran et pistaches

VENDREDI 22

Batavia vinaigrette
Filet de hoky
Semoule **(BIO)**
Camembert
Flan chocolat et biscuit

LUNDI 25

Salade de pépinettes
Poulet rôti
Haricots verts **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit de saison

MARDI 26

Melon jaune
Boudin noir aux pommes
Purée
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 27

Tomate et rillettes de thon
Sauté de bœuf
Tagliatelles
Edam **(BIO)**
Liégeois chocolat et biscuit

JEUDI 28

Carottes râpées au citron
Paupiette de veau
Petits pois
Brie **(BIO)**
Tarte rhubarbe/pomme

VENDREDI 29

Betterave rouge
Filet de plie à la Diéppoise
Pommes persillées
Fromage blanc
Fruit **(BIO)**