

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

MENU

seniors

JANVIER

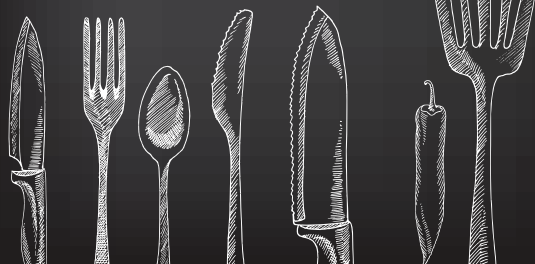
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

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.

Origine des viandes

Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise
 Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPEENNE (France, Allemagne, Hollande, Danemark)
 Viande d'agneau : selon arrivage
 Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE
 Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 JANVIER 2023				
LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Lentilles à l'échalote Pintade rôtie Petits pois Petit suisse Compote de poire et biscuit	Potage à la courgette Saumonette aux câpres Brocolis persillés Gouda Fruit de saison	Salade verte et radis Blanquette de veau Riz créole Brie Fruits au sirop et biscuit	Carottes râpées Omelette haricots verts Bresse bleu Galette des Rois	Céleri rémoulade Choucroûte de la mer Faisselle Fruit de saison
SEMAINE DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 JANVIER 2023				
9	10	11	12	13
Betterave rouge vinaigrette Poulet rôti au jus Flageolets et carottes Coulommiers Fruit	Potage de légumes Quiche au thon Salade batavia Saint-Paulin Fruit frais	Rillettes de maquereau Goulash à la hongroise Purée verte Camembert Mousse au chocolat au lait et biscuit	Salade PdT et hareng Rôti de porc Chou-fleur béchamel Munster Tarte aux pommes	Pâté de campagne et cornichon Saumon à l'oseille Penne à la tomate Fromage blanc Fruit de saison
SEMAINE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 JANVIER 2023				
16	17	18	19	20
Œuf mayonnaise sauté de dinde Printanière de légumes Yaourt velouté Fruit de saison	Potage de PdT et chou Côte de porc sauce charcutière Carottes à la crème Tomme grise Fruit	Saucisson panaché et cornichon Steak à l'échalote Coquillettes gratinées Bûche mélange Flan caramel et biscuit	REPAS A THEME : LE NORD Flamiche aux poireaux Râble de lapin aux carottes et pruneaux PdT persillées Mimolette Tarte à la cassonade	Laitue vinaigrette Dos de cabillaud Purée Faisselle Compote et biscuit
SEMAINE DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 JANVIER 2023				
23	24	25	26	27
Salade de PdT ciboulette Aiguillettes de poulet sauce crème Haricots verts Carré de l'Est Pomme	Potage de légumes Rôti de veau Courgettes et carottes Saint-Paulin Orange	Œuf dur mayonnaise Hachis Parmentier Laitue vinaigrette Camembert Tarte aux poires	NOUVEL AN CHINOIS Nems et salade Sauté de porc au caramel S/P : sauté de dinde Riz cantonnais Yaourt nature Litchis au sirop	Avocat sauce cocktail Poisson frais sauce citron Gratin de chou-fleur Petit suisse nature Banane