

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

# MENU

seniors

## FÉVRIER

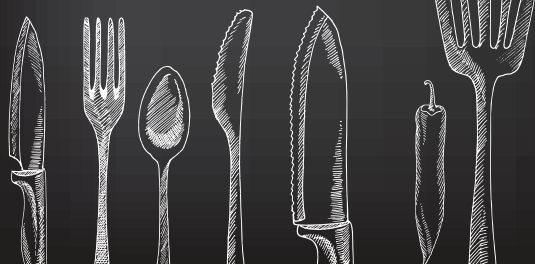
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

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.

### 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 30 JANVIER AU VENDREDI 03 FEVRIER 2023

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Sardine beurre Cuisse de poulet sauce forestière Semoule Cantal Clémentine	Potage de brocolis Filet de saumon aux agrumes Epinards à la crème Mimolette Poire au chocolat aux amandes	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Carottes Brie Fromage blanc au miel et biscuit	<b>CHANDELEUR</b> Batavia aux croûtons Rôti de porc sauce barbecue Tortis Faisselle Crêpe au sucre	Salade coleslaw Poisson frais sauce aneth Printanière de légumes Yaourt velouté nature Fruit de saison
SEMAINE DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 FEVRIER 2023				
6	7	8	9	10
Roulé de jambon macédoine mayonnaise Pintade rôtie sauce brune Purée Chaurce Fruit de saison	Potage de légumes au lait de coco Omelette aux fines herbes Petits pois Saint-Nectaire Compote de poire et biscuit	Tarte au fromage Rôti de bœuf sauce aux oignons Fusillis Fromage blanc nature Pomme	Carottes râpées au citron Saucisse fumée S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Tomme blanche Paris-Brest	Betterave rouge vinaigrette Poisson frais sauce bretonne Boulgour et julienne de légumes Cantal Orange
SEMAINE DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 FEVRIER 2023				
13	14	15	16	17
Chou blanc aux pommes Sauté de bœuf sauce tomate Poêlée campagnarde Tomme noire Mousse au chocolat et biscuit	Potage de légumes verts Dos de cabillaud Carottes persillées Camembert Fruit	Endive et dés d'emmental Blanquette de veau Riz pilaf Fromage blanc nature Tarte au citron	<b>REPAS BRETON</b> Tarte aux fruits de mer Rôti de porc aux raisins pomme et cidre Poêlée Bretonne (chou-fleur, artichaut, carotte) Fromage blanc aux pruneaux et galette Bretonne	Salade laitue vinaigrette Poisson frais sauce champignons PdT persillées Bûche mi-chèvre Compote de pommes et biscuit
SEMAINE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 FEVRIER 2023				
20	21	22	23	24
Œuf dur et thon mayonnaise Aiguillettes de poulet sauce Mexicaine Riz et haricots rouges Yaourt nature Fruit	Potage à la carottes Endives au jambon gratinées Petit suisse nature Fruit de saison	Salade verte et radis râpé Steak sauce poivre Coquillettes Edam Compote pomme/fraise et biscuit	Rosette comichon Boudin noir aux pommes PdT Saint-Paulin Fruit de saison	Carottes râpées aux raisins Poisson frais sauce aux agrumes Purée de céleri Emmental Eclair au café