

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

# MENU

seniors

## AVRIL

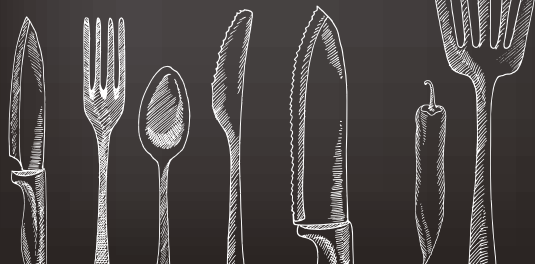
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

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.

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 03 AU VENDREDI 07 AVRIL 2023

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Betterave rouge vinaigrette Cuisse de pintade rôtie <b>Riz à la tomate</b> Mimolette Compote d'abricot et biscuit	Salade de radis au fromage blanc Calamars à la Romaine Piperade de légumes Edam <b>Pomme</b>	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Pommes vapeur <b>Tomme blanche</b> Crème au café et biscuit	Avocat sauce cocktail Saucisse de Toulouse S/p : saucisse de volaille sauce moutarde Tortis Brie <b>Ananas</b>	Poireau vinaigrette Poisson frais sauce citron Carottes et salsifis <b>Yaourt nature</b> Tarte Normande
SEMAINE DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 AVRIL 2023				
<b>F</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>I</b> <b>E</b>	Maquereau à la tomate Lasagne Bolognaise Salade batavia Tomme grise <b>Banane</b>	Carottes râpées à l'orange Gigot d'agneau <b>Flageolets</b> Bleu et beurre Liégeois au chocolat et biscuit	Laitue et cœur de palmier Escalope de porc sauce aux champignons S/P : escalope de volaille <b>Haricots verts</b> Emmenthal Tarte aux poires	Pâté de campagne cornichon S/P : roulade de volaille Poisson frais sauce à l'oseille Riz et courgettes <b>Fromage blanc nature</b> Pomme
SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 AVRIL 2023				
Taboulé Cuisse de lapin aux pruneaux Poêlée forestière Camembert <b>Kiwi</b>	<b>Tomate</b> et thon mayonnaise Filet de lieu aux crevettes Riz pilaf Munster Pomme au four caramélisée et biscuit	Feuilleté au fromage Sauté de veau aux olives Tagliatelles Faisselle <b>Banane</b>	<b>Salade d'haricots verts</b> Jambonneau sauce aux herbes S/P : jambon de dinde Fondue de poireaux et ébly Livarot Riz au lait et biscuit	Batavia et dés d'emmenthal Poisson frais sauce au beurre blanc Purée de céleri <b>Fromage aux noix</b> Tarte Tropézienne
SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 AVRIL 2023				
Asperges vinaigrette Coquelet rôti aux herbes Petits pois aux oignons grelots Chèvre cendré <b>Pomme</b>	Concombre sauce ciboulette Chou farci Pomme vapeur Camembert <b>Fruit de saison</b>	Tarte aux poireaux Endives au jambon S/p : endive au jambon de volaille <b>Yaourt à la fraise</b> et biscuit	<b>REPAS AMERIQUE DU SUD</b> Tortillas et Guacamole Chili con carne Riz complet <b>Yaourt nature</b> Salade de fruits frais Exotique et biscuit	Salade Niçoise Poisson frais sauce aux agrumes Epinards à la crème <b>Mimolette</b> Gâteau Basque