

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

# MENU

seniors

# JUIN

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 05 AU VENDREDI 09 JUIN 2023

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
Tomate et thon Cuisse de poulet rôti Riz et julienne de légumes Fromage blanc nature <b>Pomme</b>	Melon Filet de daurade au beurre blanc Tortis <b>Camembert</b> Crème caramel et biscuit	Lentilles vinaigrette Daube de bœuf <b>Haricots verts</b> Fromage aux noix Melon	Salade batavia Couscous aux boulettes de bœuf et merguez Semoule <b>Yaourt nature</b> Compote de banane et biscuit	<b>Carottes râpées</b> Poisson frais sauce citron Gratin de brocolis Emmenthal Tarte au flan	<b>Pastèque</b> Foie de veau Purée de pommes de terre Yaourt fraise Chou vanille	Pâté de campagne cornichon Œufs durs sauce Momay <b>Chou-fleur</b> Brie Nectarine

SEMAINE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JUIN 2023

12	13	14	15	16	17	18
Betterave vinaigrette Emincé de poulet sauce tomate basilic <b>Coquillettes</b> Saint-Nectaire Orange	<b>REPAS GREC</b> Salade de concombre et fêta Sauté d'agneau aux olives Gratin de courgettes et d'aubergines Yaourt velouté Grec Gâteau Grec à l'orange	Samoussas aux légumes Rôti de bœuf Haricots plats et salsifis <b>Edam</b> Riz au lait et biscuit	Rillettes au thon Saucisse de Toulouse S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Faisselle Fraises au sucre	<b>Melon</b> Poisson frais à l'aneth Épinards à la crème Tomme noire Tarte multi-fruit	Laitue vinaigrette Chou farci <b>Riz pilaf</b> Saint-Paulin Fruits au sirop	Maquereau à la tomate Paupiette de veau Petits pois Yaourt nature Abricot

SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JUIN 2023

19	20	21	22	23	24	25
<b>Melon</b> Pintade rôtie au jus Chou vert et carottes Mimolette Flan chocolat et biscuit	Pizza tomate/fromage Aile de raie aux câpres Pommes persillées Yaourt nature <b>Pomme</b>	Concombre à la crème Rôti de veau <b>Haricots beurre</b> Yaourt velouté Eclair vanille	Carottes râpées à l'orange Escalope de porc sauce champignons <b>Riz pilaf</b> <b>Brie</b> Compote d'ananas et biscuit	Tomate et asperges Poisson frais sauce beurre blanc citronnée Purée de betteraves Morbier <b>Banane</b>	Pastèque Blanquette de dinde <b>Penne</b> Edam Tarte pomme rhubarbe	Œuf mimosa Quenelles de brochet <b>Carottes</b> Bleu et beurre Melon

SEMAINE DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JUIN 2023

26	27	28	29	30	1	2
Salade de pommes de terre ciboulette Aiguillettes de poulet sauce Vallée d'Auge Flageolets Chèvre bûche <b>Pomme</b>	Laitue aux croûtons Côtelette d'agneau à l'orientale <b>Semoule</b> Saint-Nectaire Crème caramel et biscuit	Salade coleslaw Pavé de bœuf sauce poivre Pomme de terre quartiers au paprika <b>Yaourt nature</b> Abricot	<b>REPAS PROVENÇAL</b> Pissaladière Paupiette de veau au thym et romarin <b>Ratatouille</b> Faisselle aux herbes fraîches Tarte Tropicane	Œuf mayonnaise Poisson frais sauce aux agrumes Brocolis et riz <b>Yaourt fraise</b> <b>Pastèque</b>	Maquereau au vin blanc Tomate farcie <b>Spaghettis</b> Tomme blanche Nectarine	Melon Tête de veau sauce gribiche Pomme vapeur <b>Saint-nectaire</b> Chou vanille