

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 EUROPÉENNE (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 | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Tomate et thon Cuisse de poulet rôti Riz et julienne de légumes Fromage blanc nature Pomme | Melon Filet de daurade au beurre blanc Tortis Camembert Crème caramel et biscuit | Lentilles vinaigrette Daube de bœuf Haricots verts Fromage aux noix Melon | Salade batavia Couscous aux boulettes de bœuf et merguez Sémoule Yaourt nature Compote de banane et biscuit | Carottes râpées Poisson frais sauce citron Gratin de brocolis Emmenthal Tarte au flan | Pastèque Foie de veau Purée de pommes de terre Yaourt fraise Chou vanille | Pâté de campagne cornichon Œufs durs sauce Momay Chou-fleur Brie Nectarine |
| SEMAINE DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JUIN 2023 | | | | | | |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| REPAS GREC | | | | | | |
| Betterave vinaigrette Emincé de poulet sauce tomate basilic Coquillettes Saint-Nectaire Orange | 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 Edam Riz au lait et biscuit | Rillettes au thon Saucisse de Toulouse S/P : saucisse de volaille Haricots blancs à la tomate Faisseuse Fraises au sucre | Melon Poisson frais à l'aneth Épinards à la crème Tomme noire Tarte multi-fruit | Laitue vinaigrette Chou farci Riz pilaf 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 |
| Melon Pintade rôti au jus Chou vert et carottes Mimolette Flan chocolat et biscuit | Pizza tomate/fromage Aile de raie aux câpres Pommes persillées Yaourt nature Pomme | Concombre à la crème Rôti de veau Haricots beurre Yaourt velouté Eclair vanille | Carottes râpées à l'orange Escalope de porc sauce champignons Riz pilaf Brie Compote d'ananas et biscuit | Tomate et asperges Poisson frais sauce beurre blanc citronnée Purée de betteraves Morbier Banane | Pastèque Blanquette de dinde Penne Edam Tarte pomme rhubarbe | Œuf mimosa Quenelles de brochet Carottes Bleu et beurre Melon |
| SEMAINE DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JUIN 2023 | | | | | | |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 1 | 2 |
| REPAS PROVENCAL | | | | | | |
| Salade de pommes de terre ciboulette Aiguillettes de poulet sauce Vallée d'Auge Flageolets Chèvre bûche Pomme | Laitue aux croûtons Côtellette d'agneau à l'orientale Sémoule Saint-Nectaire Crème caramel et biscuit | Salade coleslaw Pavé de bœuf sauce poivre Pomme de terre quartiers au paprika Yaourt nature Abricot | Pissaladière Paupiette de veau au thym et romarin Ratatouille Faisseuse aux herbes fraîches Tarte Tropézienne | Œuf mayonnaise Poisson frais sauce aux agrumes Brocolis et riz Yaourt fraise Pastèque | Maquereau au vin blanc Tomate farcie Spaghettis Tomme blanche Nectarine | Melon Tête de veau sauce gribiche Pomme vapeur Saint-nectaire Chou vanille |