

Les + Un produit **BIO** chaque jour !
& La collation du soir

MENU

seniors

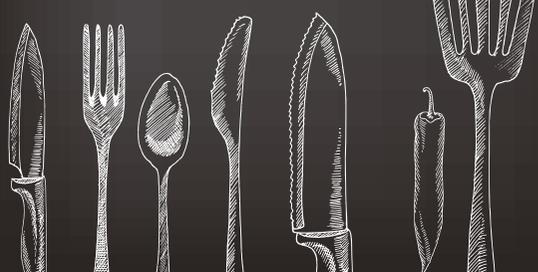
JANVIER

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 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



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
FERIÉ	Maquereau à la moutarde Moussaka Salade batavia Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Pavé de bœuf sauce poivre Haricots beurre Fromage blanc Ananas	Chou blanc aux pommes Andouillette sauce moutarde S/P : saucisses de volaille Purée Camembert Compote de poire et biscuit	Mousse de canard comichon Poisson frais sauce citron Carottes vichy Gouda Galette des rois
Collation du soir				
	Petit cotentin Petit beurre	Crêpe fromage Flan chocolat	Pomme Fromage blanc fruit	Potage Cocktail de fruit
8	9	10	11	12
Crêpes au fromage Aiguillettes de poulet sauce romarin Flageolets Saint-Paulin Mandarine	Potage Dubarry Calamars à la romaine sauce tartare Salade grecque Fromage blanc Pomme	Terrine de saumon mayonnaise Blanquette de veau Riz créole Yaourt aux fruit Banane	Avocat aux crevettes sauce cocktail Jambonneau sauce Choron S/P : jambon de dinde Fondue de poireaux Tartare Chou vanille	Batavia aux croûtons Poisson frais sauce orientale Boulgour aux raisins secs Chèvre Mousse au chocolat et biscuit
Collation du soir				
Yaourt fraise Feuilleté au chevre	Crème dessert café Speculos	Potage carotte Palmier	Emmenthal Tomate cerise	Andouille comichon Gâteau de semoule caramel
15	16	17	18	19
Saucisson sec et beurre S/p : terrine de volaille Cuisse de poulet rôti Tagliatelles Faisselle Clémentines	Potage de légumes verts Tomate farcie Riz pilaf Fromage aux fines herbes Ananas	Carottes râpées à l'orange Hachis parmentier Batavia Brie Liégeois vanille et biscuit	Poireau vinaigrette Saucisse de Morteau sauce moutarde S/p : saucisse de volaille Lentilles Yaourt nature Eclair au café	Taboulé Poisson frais sauce agrumes Brocolis à la crème Tomme grise Kiwi
Collation du soir				
Salade haricots verts Velouté aux fruits	Compote pomme banane Moelleux amandes	Beignets de chou fleur Orange	Banane Terrine de lapin	Potage Compote poire
22	23	24	25	26
Betterave rouge vinaigrette Paupiette de volaille Purée de carottes Emmenthal Pomme	Potage à la tomate Colin meunière Gratin de blettes Camembert Banane	Œuf dur mayonnaise Goulasch de bœuf Petit pois Petit cabray Semoule au caramel et biscuit	Avocat au surimi Rôti de porc sauce crème S/P : rôti de dinde Macaronis et râpé Petit suisse nature Clafoutis au cerise	Champignons à la grecque Quenelle de brochet sauce Nantua Riz au lardons de volaille Yaourt aromatisé Clémentine
Collation du soir				
Bûche chèvre Mousse café	Pizza Orange	Potage Yaourt nature	Faisselle Brownie	Tarte au citron Kiwi