

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

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 EUROPÉENNE (France, Allemagne, Pays-Bas, 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 29 JANVIER AU VENDREDI 02 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29	30	31	1	2
Maquereau à la tomate Couscous poulet et merguez et ses légumes Semoule Cantal AOP Clémentine	Potage poireau / pommes de terre Pavé de saumon à l'aneth Epinards à la crème Fromage blanc nature Compote de poire et biscuit	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Purée de carottes Mimolette Liégeois café et biscuit	Laitue aux croûtons Rôti de porc sauce barbecue S/P : rôti de dinde Tortis Edam Pomme	CHANDELEUR Carottes râpées au citron Poisson frais sauce crème Haricots verts Brie Crêpe au chocolat
Collation du soir				
Betterave rouge Yaourt velouté	Quatre-quarts Ananas frais	Taboulé Compote framboise	Riz au lait Chèvre	Yaourt fruit Rosette comichon
5	6	7	8	9
Œuf dur macédoine de légumes mayonnaise Cuisse de pintade sauce aux raisins Riz pilaf Chaurice Orange	Velouté de potiron Gigot d'agneau Flageolets Emmenthal Crème vanille	Tarte au fromage Rôti de bœuf sauce aux oignons Fusillis Saint-Paulin Ananas	REPAS EUROPE Saumon fumé et blinis Cassoulet au jarret de porc et saucisse de Toulouse Yaourt à la grecque Tiramisu	Betterave rouge vinaigrette Poisson frais sauce ciboulette Purée de légumes verts Yaourt aromatisé Kiwi
Collation du soir				
Faisselle Compote de pêche	Feuilleté viande Banane	Paris-Brest Yaourt nature	Saint Nectaire Asperge	Radis beurre Semoule au lait
12	13	14	15	16
Avocat aux crevettes Escalope de poulet Epinards béchamel Brie Mousse au citron et biscuit	Potage de légumes verts Dos de cabillaud sauce beurre blanc Carottes persillées Edam Pomme	Concombre à la crème Blanquette de veau Riz pilaf Camembert Clémentine	Nems de dinde Emincé de bœuf sauce asiatique Nouilles Chinoises Yaourt nature Salade de fruits frais exotiques	Batavia aux lardons de volaille Poisson frais sauce aux agrumes pommes de terre persillées Chèvre Fruits au sirop et biscuit
Collation du soir				
Potage Brownie	Fromage blanc Tomate dés de fromage	Éclair chocolat Yaourt nature	Banane Liégeois café	Flan pâtissier Clémentine
19	20	21	22	23
Salade de tomate et thon Aiguillettes de poulet à la mexicaine Riz et haricots rouges Emmenthal Crème à la vanille et biscuit	Potage de légumes d'hiver Foie de veau sauce aux oignons Endives braisées Petit suisse nature Orange	Œuf dur sauce cocktail Entrecôte sauce poivre Haricots verts Rondelé ail et fines herbes Tarte au chocolat	Batavia vinaigrette Jambon blanc et rosette S/P : jambon de dinde pommes de terre et fromage à raclette Faisselle - Compote de pomme et langue de chat	Carottes râpées vinaigrette Poisson frais à l'espagnole Purée de betteraves Tomme grise Banane
Collation du soir				
Yaourt aromatisé Potage	Madeleine Compote	Suisse fruité Asperge	Tarte fromage Cocktail de fruits	Éclair café Camembert