

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

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 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 01 AU VENDREDI 05 AVRIL 2024

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
FERIÉ	Sardine et beurre Lasagne calabraise Batavia vinaigrette Camembert Pomme	Endives aux noix Bavette sauce bourguignonne Pomme vapeur persillée Emmenthal Flan caramel et biscuit	Avocat sauce cocktail Saucisse de Toulouse S/P : saucisse de volaille sauce moutarde Fusilli Brie Crème chocolat et biscuit	Œuf dur mayonnaise Poisson frais sauce citron Carottes persillées Yaourt nature Tarte normande

Collation du soir

	Faisselle Moelleux au chocolat	Pâté en croûte comichon Ananas frais	Potage Fromage blanc	Chèvre Poire
--	-----------------------------------	---	-------------------------	-----------------

SEMAINE DU LUNDI 08 AU VENDREDI 12 AVRIL 2024

8	9	10	11	12
Betterave rouge vinaigrette Cuisse de poulet basquaise Semoule aux raisins Morbier Orange	Poireau vinaigrette Filet de saumon aux agrumes Purée de légumes verts Tomme noire Banane	Carottes râpées aux raisins secs Rôti de veau sauce champignons Coquillettes Bleu Liégeois vanille et biscuit	Concombre à la menthe Escalope de porc S/P : escalope de dinde sauce aux oignons Haricots verts Saint-Paulin Tarte chocolat	Pâté de campagne comichon S/p : roulade de volaille Poisson frais à l'oseille Courgettes gratinées Yaourt velouté aux fruits Pomme

Collation du soir

Potage Yaourt nature	Feuilleté à la viande Compote	Gaufre Faisselle	Petit suisse nature Mousse citron	Potage Quatre-Quart
-------------------------	----------------------------------	---------------------	--------------------------------------	------------------------

SEMAINE DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2024

15	16	17	18	19
Taboulé Blanquette de lapin à la savoyarde Carottes et champignons persillés Camembert Banane	Batavia et dés d'Emmenthal Omelette nature Riz et julienne de légumes Gouda Compote de pomme et biscuit	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux lardons Spaghettis Yaourt velouté Ananas frais	Salade de haricots verts Jambon blanc S/P : jambon de dinde Purée Yaourt sucré Litchis dénoyautés	Tomate vinaigrette Poisson frais au beurre blanc Brocolis à la crème Saint-Morêt Semoule au caramel et biscuit

Collation du soir

Betterave Fromage blanc	Potage Moelleux au citron	Gâteau de riz Poire	Tarte aux oignons Camembert	Tarte aux prunes Yaourt à la fraise
----------------------------	------------------------------	------------------------	--------------------------------	--

SEMAINE DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL 2024

22	23	24	25	26
Asperge vinaigrette Coquelet rôti sauce aux herbes Petits pois aux oignons Chèvre cendré Pomme	Concombre à la ciboulette Aile de raie aux câpres Tortis Brie Gâteau basque	Tarte aux poireaux Sauté de veau aux olives Pommes noisettes Edam Yaourt à la fraise et biscuit	Salade de pommes de terre ciboulette, rôti de porc S/P : rôti de dinde sauce poivre Haricots verts Six de Savoie Orange	REPAS AFRICAIN Salade Kachumbari (tomate, concombre, citron, oignon) Poisson frais grillé citron Épinards aux cacahouètes Yaourt nature sucré Salade mangue à la menthe

Collation du soir

Cocktail de fruits Banane	Pomme Pizza tomate fromage	Ananas Jambon de pays beurre	Batavia aux croûtons Crème au café	Potage Gouda
------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------	-----------------