

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

MENU

seniors

MAI

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

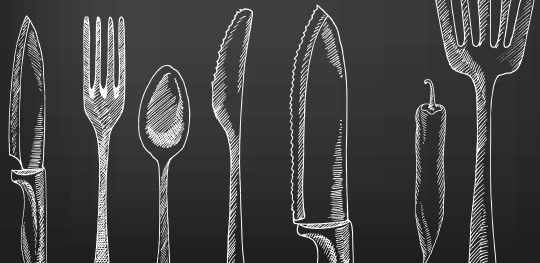
Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise

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 AVRIL AU VENDREDI 03 MAI 2024

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Macédoine au thon Poulet rôti sauce champignons Coquillettes Saint-Paulin Île flottante et biscuit	Pizza tomate fromage Foie de veau aux oignons Salsifis Rondelé ail et fines herbes Banane	FERIÉ	Taboulé Bœuf mironton Carottes persillées Yaourt nature Pomme	Laitue et croûtons Parmentier de poisson frais Chèvre Éclair au chocolat

Collation du soir

Asperges vinaigrette Coulommiers	Tomates vinaigrette Liégeois café		Edam Compote de pêche	Faisselle Poire
-------------------------------------	--------------------------------------	--	--------------------------	--------------------

SEMAINE DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 MAI 2024

6	7	8	9	10
Concombre à la crème Couscous poulet et merguez Semoule aux raisins Saint-Nectaire Mousse au chocolat et biscuit	Betterave rouge vinaigrette Palette à la diable Riz pilaf Camembert Kiwi	FERIÉ	FERIÉ	Poireaux vinaigrette Filet de saumon sauce citron Tagliatelles Rondelé aux noix Orange

Collation du soir

Champignons à la grecque Compote de fraise	Radis noir et beurre Palmier			Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise
---	---------------------------------	--	--	--------------------------------------

SEMAINE DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2024

13	14	15	16	17
Sardine à la tomate Pintade rôtie aux raisins Chou braisé Chavroux Pastèque	Oeuf mayonnaise Filet de dorade au beurre blanc Purée de brocolis Petit suisse nature Abricot au sirop et biscuit	Salade Australienne (mâche, fêta, betterave) Emincé de bœuf sauce barbecue Petits pois carottes Bresse bleu Quatre-Quart, sauce chocolat et coco râpée	Tomate vinaigrette Escalope de porc S/P : escalope de volaille sauce caramel Boullgour Mimolette Compote de poire et biscuit	Batavia et surimi Poisson frais sauce citron Pomme vapeur persillée Tomme noire Banane

Collation du soir

Yaourt nature Moelleux au citron	Pomme Emmenthal	Potage Ananas frais	Concombre vinaigrette Tarte aux abricot	Faisselle Compote cassis
-------------------------------------	--------------------	------------------------	--	-----------------------------

SEMAINE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MAI 2024

20	21	22	23	24
FERIÉ	Pastèque Moussaka au bœuf Laitue vinaigrette Chanteneige Mousse au citron et biscuit	Carottes râpées à l'orange Rôti de veau à l'orientale Gratin de courgettes Cantal AOP Tarte crumble pomme	Salade de lentilles Sauté de porc S/P : sauté de dinde sauce aux pruneaux Haricots verts Yaourt fraise Pomme	Salade asperge maïs Poisson frais aux épices douces Semoule Gouda Kiwi

Collation du soir

	Faisselle Compote	Foume d'Ambert Avocat au thon	Crème cramel Tarte aux poireaux	Livarot Pompon
--	----------------------	----------------------------------	------------------------------------	-------------------