

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

MENU

seniors

MAI-JUIN

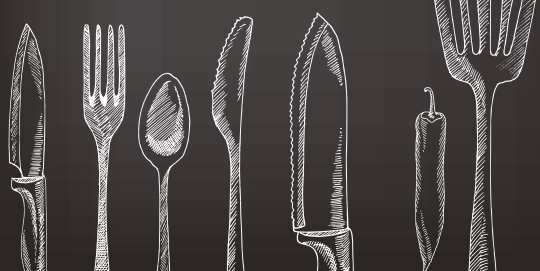
La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

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, Pays-Bas, Danemark)
 Viande d'agneau : selon arrivage
 Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE
 Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



Dernière semaine de mai

27	28	29	30	31
Poireau vinaigrette Coquelet rôti sauce crème Penne Camembert Pomme	Melon Filets de sole sauce agrumes Purée de champignons Yaourt nature Compote pomme et biscuit	Tomate mozzarella Daube de bœuf Carottes vichy et salsifis Edam Tarte noix de coco	Œuf dur mayonnaise Choucroute S/P : choucroute de dinde Munster Abricots	Pâté de campagne comichon Poisson frais sauce safrané Riz pilaf Emmenthal Nectarine
Emmenthal Quatre quart	Rosette beurre Tarte 3 fromages	Paris Brest Haricots verts en salade	Concombre vinaigrette Moelleux chocolat	Carottes râpées Faisselle

Mois de juin

SEMAINE DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 03 MAI 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
3	4	5	6	7
Œuf dur, thon mayonnaise Cuisse de poulet rôti Riz aux petits légumes Fromage blanc nature Melon charentais	Pastèque Filet de dorade au beurre blanc Tortis Brie Crème caramel et biscuit	Salade de lentilles vinaigrette Sauté de veau aux olives Haricots verts Rondelé aux noix Ananas	Batavia vinaigrette Rôti de porc S/P : rôti de dinde sauce moutarde Gratin de blettes Yaourt nature Flan pâtissier	Carottes râpées à l'orange Poisson frais sauce à l'aneth Purée de pommes de terre Gouda Fraises au sucre
Betterave rouge vinaigrette Gaufre Liégeoise	Crêpe aux champignons Banane	Tomate et dés de fromage Compote de cassis	Tomme blanche Concombre à la crème	Pamplemousse Crème chocolat
SEMAINE DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 JUIN 2024				
10	11	12	13	14
Betterave rouge vinaigrette Sauté de lapin à la moutarde Coquillettes Saint-Nectaire Pomme	Laitue vinaigrette Tarte au saumon à l'oseille maison Épinards à la crème Edam Semoule au caramel et biscuit	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf froid et mayonnaise Gratin de courgettes Faisselle Fraises au sucre	Sardine et beurre Cassoulet S/P : Cassoulet sans porc Petit suisse nature Kiwi	Melon charentais Poisson frais sauce provençale Riz créole Tomme noire Tarte multifruit
Liégeois au café Saint-Paulin	Melon Compote de fraise	Céleri rémoulade Quart-quart aux fruits	Carottes râpées Emmenthal	Flan chocolat Chèvre
SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 JUIN 2024				
17	18	19	20	21
Rosette comichon Pintade rôtie Chou vert et carottes braisés Mimolette Liégeois au café et biscuit	Salade de cœur de palmier Aile de raie aux câpres Haricots verts Gouda Tarte Tropicaine	Concombre à la scandinave Rôti de veau Fondue de poireaux Emmenthal Éclair au café	Carottes râpées aux raisins Escalope de porc sauce champignons S/P : escalope de dinde Spaghettis Camembert Compote d'ananas et biscuit	Pastèque Poisson meunière et citron Pommes vapeur persillées Cantal AOP Abricots
Pomme Compote banane	Poireau vinaigrette Gouda	Tomate Ananas	Accras de morue Taboulé	Crêpe au fromage Suisse aux fruits
SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JUIN 2024				
24	25	26	27	28
Melon Aiguillettes de poulet sauce échalotes Lentilles vertes Chèvre Nectarine	Salade coleslaw Côte de veau sauce champignons Riz pilaf Saint-Paulin Crème caramel et biscuit	Batavia vinaigrette Entrecôte sauce poivre Pommes sautées Cheddar Brownie et crème Anglaise	REPAS MEDITERRANEEN Salade grecque Osso bucco de veau à la Milanaise Tagliatelles Gorgonzola Fromage blanc au miel et abricots rôtis	Œuf dur, thon mayonnaise Poisson frais sauce agrumes Tortis Yaourt fraise Pastèque
Yaourt vanille Petit carré pomme	Pastèque Liégeois au café	Tomate et surimi Faisselle	Quatre-quart Betterave rouge	Crêpe champignons Nectarine