
















## Seniors

Menu de la semaine N° 37 du 09/09/24 au 13/09/24

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées   aux raisins	Tartare de concombre	Tarte aux fromages	Salade verte vinaigrette	Tomate, feta et basilic
Omelette fraîche	Loubia de haricots blancs	Poisson  sauce Hollandaise	Blanquette de veau sauce   à la Basquaise	Spaghetti à la Bolognaise au bœuf et râpés
Gratin de courgettes	Boulghour  aux petits légumes	Petit pois au jus	Riz pilaf	
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage
Pâtisserie	Compote  	Fruit	Fruit	Flamby
Pain 	Pain saveur	Pain 	Pain saveur	Pain 

Menu de la semaine N° 38 du 16/09/24 au 20/09/24

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Tartare de tomates	Salade de riz à la Camarguaise	Rillettes de sardines	Salade verte
Poisson blanc  à la sauce Hollandaise	Parmentier de bœuf	Côte de porc charcutière	Sauté de bœuf  à la Basquaise	Moule au roquefort
Purée de courgettes		Haricots beurre	Poêlée de brocolis / champignons et pépinettes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Fruit	Crème dessert  au chocolat	Brunoise de fruit	Fruit	Yaourt de la ferme belle étoile à la fraise 
Pain 	Pain saveur	Pain 	Pain saveur	Pain 

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio

Produit local

Label rouge

Label pêche  
durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur  
Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture

Label Certification  
Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur

