

## **Seniors**

Menu de la semaine N° 11 du 10/03/25 au 14/03/25

LUNDI 10 MARS 2025	<b>MARDI 11 MARS 2025</b>	MERCREDI 12 MARS 2025	JEUDI 13 MARS 2025	VENDREDI 14 MARS 2025
Salade d'avocat vinaigrette	Céleris rémoulade	Salade de lentilles 🍱	Duo maïs et haricots rouges	Œuf Mimosa
Saumonette 🗒 au beurre blanc	Émincé de dinde aux olives	Saucisse de Toulouse	Blanquette de poisson	Côte de porc à la moutarde
Risotto de petit épeautre 🛞	Tagliatelles	Purée façon Aligot	Jardinière légumes	Crumble de courge
Brie	Yaourt nature	Bûchette lait mélange	Yaourt brassé lait de coco nature	Cantal jeune 🌘
Salade de fruits	Éclair parfum chocolat	Compote pomme fraise 🍱	Kiwi 🚜	Mousse de marrons
Pain 🚜	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur

## Menu de la semaine N° 12 du 17/03/25 au 21/03/25

<b>LUNDI 17 MARS 2025</b>	MARDI 18 MARS 2025	MERCREDI 19 MARS 2025	JEUDI 20 MARS 2025	VENDREDI 21 MARS 2025
Salade de riz au surimi	Carottes râpées aux raisins secs	Salade de pommes de terre sauce fromage blanc ciboulette	Piperade à l'huile d'olive	Salade de chou fleurs et mayonnaise au curry
Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Boulettes d'agneau aux navets	Rôti de porc aux pruneaux	Sauté de poulet citron et romarin	Filet de colin 통 Marinière
Épinards à la crème	Boulgour 🛽 au bouillon de légumes	Panais glacés au miel	Pâtes	Pomme noisette
Yaourt aromatisé fermier	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Fromage	Yaourt nature Fermier
Compote pommes pêches 🍩	Clémentine	Tarte à la rhubarbe	Flan nappé caramel 📠	Poire 🏽 🍪
Pain A	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur

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 rouge Label AOP Label IGP Label IGP Label Haute Valeur Environnementale Label La Nouvelle Agriculture Label La Nouvelle Agriculture Environnementale 2 Label Bleu Blanc Cœur



















