



### Seniors

Menu de la semaine N° 13 du 24/03/25 au 28/03/25

LUNDI 24 mars	MARDI 25 mars	MERCREDI 26 mars	JEUDI 27 mars	VENDREDI 28 mars
Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Salade de petits pois à la menthe	Poireaux vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre aux dés de fromage
Steak de thon à la tomate	Émincé de filet de poulet sauce Boursin ail et fines herbes	lieu marinière	Daube de bœuf	Escalope de dinde Viennoise
Ratatouille	Pommes de terre sautées	Purée de carottes au cumin	Farfalles	Gnocchis et fromage râpé
Camembert	Yaourt Fermier framboise	Faisselle	Gouda	Yaourt nature
Compote pommes fraises	Tarte Bourdaloue	Salade d'agrumes	Banane 	Beignet fourré pommes
Pain 	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur

Menu de la semaine N° 14 du 28/03/25 au 04/04/25

LUNDI 31 mars	MARDI 1 <sup>er</sup> avril	MERCREDI 2 avril	JEUDI 3 avril	VENDREDI 4 avril Menu végétarien
Salade de haricots verts 	Salade de coquillettes semi complètes  au basilic	Salade de pommes de terre au thon	Duo maïs et haricots rouges	Coleslaw
Paupiette de veau sauce à l'oignon	Omelette au fromage	Rôti de porc au jus de thym	Blanquette de poisson	Quenelle nature sauce Hollandaise
Poêlée de pomme de terre aux champignons	Duo de carottes à la ciboulette	Endives braisées à l'orange	Chou fleurs  persillé	Riz de Camargue 
Délice de Chartreuse	Yaourt Fermier nature	Chèvre	Brie	Faisselle
Duo kiwi orange	Croisillon abricots	Crème dessert vanille 	Salade de fruits	Ananas rôti à la vanille
Pain 	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 pêche durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture

Label Certification Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur

