

# MENUS SENIORS du 2 au 31 Janvier 2023

FROMAGE TOUS LES MIDIS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Du <b>02/01/2023</b> au <b>08/01/2023</b>	Macédoine de légumes en vinaigrette Rôti de porc charcutière, pommes de terre persillées et haricots verts Entremet à la vanille	Salade d'endives Cordon bleu Pâtes à la tomate et fromage râpé Compote de fruits	Friand au fromage Aiguillettes de poulet sauce aux herbes, purée de pommes de terre et petits pois Fromage blanc aux fruits	Céleri râpé rémoulade Pané Valess accompagné de semoule et carottes à la crème Salade de fruits frais du chef	Salade Coleslaw Filet de hoki sauce à l'aneth, riz et fondue de poireaux Galette des rois 	Cœur de palmier Bûchette au poivre, pommes de terre sautées et endives Yaourt sucré	Pêche au thon Lapin à la moutarde, tagliatelles et poêlée de légumes Pâtisserie
Du <b>09/01/2023</b> au <b>15/01/2023</b>	Museau vinaigrette Filet de poulet sauce forestière, pommes de terre et chou-fleur au gratin Liégeois au chocolat	Céleri à la mimolette Poisson meunière sauce tartare avec cœur de blé et épinards à la crème Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Tartiflette et salade Yaourt fermier	Velouté d'endives Carbonara de légumes et pâtes Verrine d'automne aux pommes et petits beurre	Salade verte au fromage Carbonade flamande, frites et haricots verts Fruits de saison	Bouillon aux vermicelles Langue de bœuf et ses légumes Fruit	Avocat crevettes Coquelet au vin, pommes noisettes et côtes de blettes Pâtisserie
Du <b>16/01/2023</b> au <b>22/01/2023</b>	Salade Coleslaw Pâtes avec sauce aux lentilles corail Fromage blanc à la cassonade	Taboulé Poisson pané sauce tartare Pommes de terre et brocolis Banane au chocolat	Tarte endives-camembert Riz et chili Crème dessert à la vanille	Potage à la tomate Sauté de porc façon blanquette et ses légumes avec cœur de blé Allumettes de pommes accompagnées de chantilly	Quiche lorraine Rôti de dinde sauce au miel, pommes de terre et jardinière de légumes Fruit de saison	Chou blanc en vinaigrette Cassoulet garni Fromage blanc	Bouchée à la reine Rôti de bœuf béarnaise, pommes de terre au four et salsifis Pâtisserie
Du <b>23/01/2023</b> au <b>29/01/2023</b>	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet avec semoule et légumes couscous Fruit de saison	Œuf mayonnaise Parmentier de thon à la tomate et salade Mousse au chocolat	Macédoine de légumes Jambon chaud sauce barbecue, cœur de blé et poêlée de carottes/butternut Compote	Céleri râpé aux pommes Boulettes végétales, frites et haricots beurre Yaourt aromatisé	Potage aux légumes Carbonara et pâtes Salade de fruits frais du chef	Salade d'agrumes Rognons de bœuf sauce madère, pommes de terre sautées et endive braisée Mousse au chocolat	Croque-monsieur Sauté d'agneau au thym, flageolets et navets Pâtisserie
Du <b>30/01/2023</b> au <b>31/01/2023</b>	Potage Émincé de bœuf sauce au poivre, pommes boulangères et salade d'endives Petits suisses aux fruits	Salade verte au jambon Nuggets de poisson sauce cocktail, riz et épinards à la crème Fruit de saison					

Produit bio

Label MSC Respect de l'environnement

Repas végétarien