

MENUS SENIORS du 1er au 26 février 2023

FROMAGE TOUS LES MIDIS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Du 01/02/2023 au 05/02/2023			Taboulé Rôti de porc sauce tomate et petits pois carottes Île flottante	Chou-fleur sauce cocktail Lasagnes de légumes et salade Crêpe au sucre	Friand au fromage Pilon de poulet rôti et duo de purées pommes de terre-potiron Ananas rôti au miel	Fondue d'artichaut vinaigrette Onglet de bœuf, pommes de terre aux oignons et salade Île flottante	Jambon sec Paupiette de dinde au Maroilles, pommes duchesse et poêlée de légumes Pâtisserie
Du 06/02/2023 au 12/02/2023	Carottes râpées à la vinaigrette Pâtes accompagnées de sauce aux trois fromages Fruit de saison	Potage aux légumes Saucisse et gratin de pommes de terre et chou-fleur Tartelette aux kiwis	Pâté de campagne Risotto de volaille aux champignons Fromage blanc sucré	Céleri râpé persillé Bœuf à la tomate et frites Poire au chocolat	Croisillon au fromage Dos de colin façon blanquette, cœur de blé et julienne de légumes Yaourt aromatisé	Salade d'endives et pommes Petit salé aux lentilles et pommes de terre Fruit	Bouchée aux fruits de mer Rôti de veau sauce au bleu, röstis de pommes de terre et laitue braisée Pâtisserie
Du 13/02/2023 au 19/02/2023	Carottes râpées Chili con carne et riz Fruit de saison	Potage à la tomate Blanc de poulet rôti, pommes de terre dorées et haricots verts Yaourt aux fruits	Betteraves rouges Pané végétal, pâtes et potiron à la crème Compote	Salami et condiments Burger de veau sauce échalotes, pommes de terre et brocolis gratinés Flan nappé au caramel	Macédoine de légumes Gratin de poisson, cœur de blé et salade Salade de fruits frais du chef	Cœur de palmier Cervelas obernois et purée Yaourt aux fruits	Pâté en croûte Pintade aux pêches, gratin dauphinois et tomates grillées Pâtisserie
Du 20/02/2023 au 26/02/2023	Crêpe au fromage Sauté de porc aux champignons Pommes de terre persillées et jardinière de légumes Fruit de saison	Potage du jour Tortellinis au fromage et sauce tomate Crème au caramel	Chou-fleur à la polonaise Filet de colin sauce citron, riz et fondue de poireaux Gâteau aux kiwis et chocolat blanc	Charcuterie et cornichons Aiguillettes de poulet façon rougail et cœur de blé Poire rôtie au spéculoos	Haricots verts vinaigrette Hachis parmentier et salade Yaourt sucré	Filet de maquereau Tomate farcie et semoule Fruit	Champignons à la grecque ½ coquelet au cidre, pommes pins et brocolis Pâtisserie
Du 27/02/2023 au 28/02/2023	Macédoine de légumes Pâtes façon « mac and cheese » et carottes braisées Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc sauce suprême, pommes de terre au thym et petits pois aux oignons Beignet au chocolat					

Produit bio

Label MSC Respect de l'environnement

Repas végétarien