



MENU SENIORS

DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE



**SEMAINE
36**

LUNDI 31/08/26

MARDI 01/09/26

**MERCREDI
02/09/26**


JEUDI 03/09/26

**VENDREDI
04/09/26**

ENTREE

Salade de pommes
de terre persillées

Salade de tomate
vinaigrette

Salade niçoise

Salade verte bio
 local
Vinaigrette / dés
emmental


Salade de tomates
Bio local

PLAT

Côte de porc à la
plancha

Boulettes de bœuf à
sauce tomate maison
bio local 

Poulet rôti sauce
forestière

Poisson sauce
hollandaise

ACCOMPAGNEMENT

Aubergines à la
parmesane

Macaronis au beurre
et emmental


Purée de pommes de
terre bio local

Couscous
végétarien
Avec Falafels

Ratatouille
bio local 

FROMAGE

Fromage

Fromage blanc ou
Fromage

Fromage

Fromage

Fromage bio

DESSERT

Crème dessert

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Glace

Salade de fruits frais

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 menu végétarien

ECOCERT
EN CUISINE





MENU SENIORS

DU 07 au 11 SEPTEMBRE



**SEMAINE
37**



LUNDI 07/09/26



MARDI 08/09/26

**MERCREDI
09/09/26**

JEUDI 10/09/26

**VENDREDI
11/09/26**

ENTREE

Crêpe au fromage

 Salade de tomates
bio local
Vinaigrette basilic

 Pizza au fromage Bio

 Salade verte bio
local
et feta

Rillettes de Thon +
Tortillas

PLAT

Omelette aux fines
herbes

Escalope de porc à la
plancha

Sauté de dinde à
l'échalote

Poisson sauce
provençale

ACCOMPAGNEMENT

 Légumes de saison
bio local
à la tomate et
Riz semi complet

Soupe au Pistou

 Aubergines bio local
à la provençale et
céréales
gourmandes

 Gratin Dauphinois
bio local

Fondue de poireaux
et Riz

FROMAGE

Fromage

Fromage

 Fromage bio

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit de saison

Crème dessert au
chocolat

Compote de fruits ou
fruit de saison

Fromage blanc
Vanille

Fruit de saison

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR



Produits issus de l'Agriculture Biologique



menu végétarien





MENU SENIORS

DU 14 au 18 SEPTEMBRE



**SEMAINE
38**

LUNDI 14/09/26

MARDI 15/09/26

**MERCREDI
16/09/26**

JEUDI 17/09/26

**VENDREDI
18/09/26**

ENTREE

Salade de pois
chiche au cumin

Cake aux légumes de
saison et au fromage

 Salade de tomates
vinaigrette bio local

Salade de lentilles
vertes à l'échalote

 Salade verte bio
local / dés emmental

PLAT

Emincé de dinde au
jus brun

Steak haché à la
plancha

Moules

Bœuf sauté à la
provençale

ACCOMPAGNEMENT

 Courgettes sautées
bio local
à l'ail et au thym

Macaronis au beurre
gratinés
Et légumes de
saisons bio local


Frites

Riz Pilaf aux petits
légumes de saison
bio local


 Hachis parmentier
de la mer

FROMAGE

Fromage

Fromage

 Fromage bio

 Fromage bio

Fromage

DESSERT

Riz au lait nature

Salade de fruits frais

Fruit de saison

Gâteau au chocolat

 Compote de fruits
bio

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR



 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 menu végétarien





MENU SENIORS

DU 21 au 25 SEPTEMBRE



**SEMAINE
39**

LUNDI 21/09/26

MARDI 22/09/26

**MERCREDI
23/09/26**

JEUDI 24/09/26

**VENDREDI
25/09/26** 

ENTREE

Salade de haricots
verts vinaigrette

Salade de tomates
bio local / mozzarella


Salade de concombre
bio local


Salade verte
vinaigrette
bio local

Salade mexicaine
maison

PLAT

Pilon de Poulet rôti
aux herbes de
Provence

Côte de porc à la
plancha sauce
échalote

Kefta au jus

Escalope de poulet
panée

Poisson blanc
Curry de carottes et
patates douces
/ riz pilaf

ACCOMPAGNEMENT


Gratin dauphinois
bio local


Poêlée de légumes de
saison bio local
et petits lardons
fumés

Semoule et petits
légumes de saison
bio local 

Purée de pois
cassés et carottes

FROMAGE


Fromage bio

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Salade de fruits frais

Riz au lait nature
maison


Compote de fruits
bio

Fruit de saison

Tarte aux pommes

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 menu végétarien





MENU SENIORS

DU 28 SEPTEMBRE au 02 OCTOBRE



**SEMAINE
40**

LUNDI 28/09/26

MARDI 29/09/26

MERCREDI 30/09/26

JEUDI 01/10/26

VENDREDI 02/10/26

ENTREE

**Oeufs durs
mayonnaise**

**Salade de  concombre bio
local vinaigrette**

Salade de tomates bio  local et dés emmental

**Tourte aux légumes
et fromage maison**

Salade de riz

PLAT

Veau marengo

**Escalope de porc à la
plancha**

**Emincé de poulet
façon thaï**

**Bouchée de la mer
(vol au vent)**

ACCOMPAGNEMENT

**Moussaka
(Aubergines bio
local) **

**Riz Pilaf
bio **

**Petits pois et carottes
sautées**

**Nouilles aux petits
légumes de saison**

**Poêlée de carottes
bio **

FROMAGE

 Fromage bio

Fromage

Fromage

Fromage

 Fromage bio

DESSERT

Salade de fruits frais

**Fromage blanc
aromatisé**

Crème Dessert

Salade de fruits frais

**Flan pâtissier
maison**

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 menu végétarien





MENU SENIORS

DU 05 au 09 OCTOBRE



**SEMAINE
41**

LUNDI 05/10/26

MARDI 06/10/26

MERCREDI 07/10/26

JEUDI 08/10/26

VENDREDI 09/10/26

ENTREE

½ pamplemousse

Salade de lentilles
vertes

Salade de Haricots
verts vinaigrette

Velouté de  courgettes bio local
et chèvre

 Salade verte bio
local

PLATS

Roti de porc

Jambon braisé au jus
brun

Sauté de dinde à la
tomate

Moules marinières

ACCOMPAGNEMENT

Lasagnes
bolognaises

Gratin de crozets et
légumes bio local 

Poêlée de Fèves et
pommes de terre au
paprika

Polenta au fromage
crémeuse

Frites

FROMAGE

 Fromage blanc
nature bio / miel
ou Fromage

Fromage

Fromage bio 

Fromage

Fromage bio 

DESSERT

Fruit de saison

Fruit de saison

Eclair au chocolat

Salade de fruits

Fruit de saison

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 menu végétarien





MENU SENIORS

SEMAINE DU GOÛT DU 12 au 16 OCTOBRE



**SEMAINE
42**

LUNDI 12/10/26

MARDI 13/10/26

MERCREDI 14/10/26

JEUDI 15/10/26

VENDREDI 16/10/26

JAUNE

VERT

BLANC

ROUGE

ORANGE

ENTREE

**Toast / Houmous et
Gressins**

 **Salade verte bio local
et dés de de feta**

**Salade de chou-fleur
vinaigrette**

**Mousse de
Betteraves et
gressins**

**Salade d'oranges et
copeaux de chocolat**

PLAT

**Emincé de porc au
curry**

**Aiguillettes de dinde
à la sauce basilic**

Sauté de veau

**Cuisse de poulet à la
basquaise**

**Cubes de saumon au
paprika et petits
oignons**

ACCOMPAGNEMENT

**Semoule et
poivrons jaunes**

**Poêlée de
Pois gourmands
persillées et
courgettes 
bio local**

**Curry de Haricots
coco et Riz Blanc**

**Pates de couleurs au
pesto rosso et
emmental**

 **Purée de patates
douce bio local à la
noisette**

FROMAGE

Fromage

Fromage

 **Fromage bio**

Fromage

 **Fromage bio**

DESSERT

Banane

**Crème dessert
pistache**

**Yaourt à la noix de
coco**

**Compote Pomme/
Fraise**

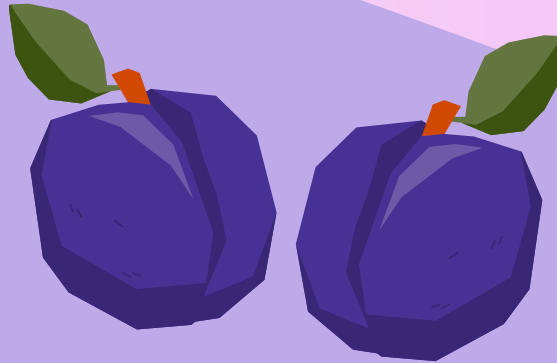
Carrot Cake maison

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 **menu végétarien**

**ECOCERT
EN CUISINE**





MENU SENIORS

DU 19 au 23 OCTOBRE



**SEMAINE
43**

LUNDI 19/10/26

MARDI 20/10/26

MERCREDI 21/10/26

JEUDI 22/10/26

VENDREDI 23/10/26

ENTREE

Œuf dur mayonnaise

**Pizza au fromage
maison**

**Salade de choux
fleurs vinaigrette**

**Salade de betteraves
vinaigrette**

 **Salade verte bio
local vinaigrette**

PLAT

**Tajine de de volaille
(Pomme de terre,
pois chiche et
légumes de saison)**

**Chipolatas à la
plancha**

**Lasagnes Chèvre
Epinards**

**Gardianne de
Taureau**

**Poisson blanc
gratiné**

ACCOMPAGNEMENT

**Gratin de blettes
bio local**

 **Riz bio**

**Coquillettes et dés
de courgettes**

FROMAGE

 **Fromage bio**

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Salade de fruits frais

**Fromage blanc
vanille**

 **Compote de fruits
bio**

Fruit de saison

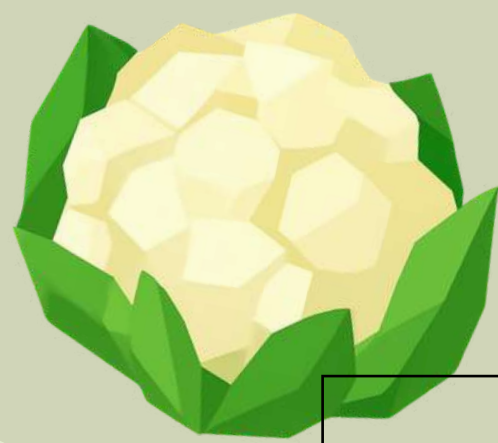
Flan au chocolat

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 **menu végétarien**





MENU SENIORS

DU 26 au 30 OCTOBRE



**SEMAINE
44**

LUNDI 26/10/26

MARDI 27/10/26



MERCREDI 28/10/26

JEUDI 29/10/26

VENDREDI 30/10/26

ENTREE

Poireaux vinaigrette

 Salade verte bio
local vinaigrette

Salade de
concombre à la
crème

Pâté de campagne
cornichons

Salade de carottes
râpées

PLAT

Petits salés aux
lentilles et carottes

Boulettes d'agneau
sauce tomates
maison bio local



Œufs à la Florentine
(Gratin épinards)

Cuisse de poulet rôti
aux herbes de
Provence

Tagliatelles aux
fruits de mer

ACCOMPAGNEMENT

Semoule et petits
légumes de saison
bio local

 Purée de pommes de
terre et brocolis
bio local

FROMAGE

 Fromage bio

 Fromage bio

Fromage

Fromage

 Fromage bio

DESSERT

Salade de fruits frais

Fruit de saison

 Compote de fruits
bio

Clafoutis aux
pommes maison

Fruit de saison

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique

 menu végétarien

