



## SEMAINE DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 08 NOVEMBRE 2024



### MENU SENIORS

MENU SEMAINE 45					
COMPOSANTES	LUNDI 04/11/24	MARD 05/11/24	MERCREDI 06/11/24	JEUDI 07/11/24	VENDREDI 08/11/24
		végétarien			
ENTREES	Mousse de betteraves tortillas	Coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise	 Salade verte bio local	Salade de lentilles
PLATS	Macaronis	Œufs (florentine)	Escalope panée	Sauté de porc à la provençale	Colin Hollandaise
ACCOMPAGNEMENT	Boulettes en sauce tomates	Gratin d'épinard	 Purée de potiron bio local	riz	 Carottes sautées
FROMAGE	fromage	fromage	fromage	Fromage	fromage
DESSERTS	 yaourt fruit Bio ou fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert ou fruit de saison	 Fromage blanc bio ou fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER					

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

BIO



## SEMAINE DU 11 NOVEMBRE 2024 AU 15 NOVEMBRE 2024



### MENU SENIORS

MENU SEMAINE 46					
COMPOSANTES	LUNDI 11/11/24	MARDI 12/11/24	MERCREDI 13/11/24	JEUDI 14/11/24	VENDREDI 15/11/24
ENTREES		Poireaux vinaigrette bio local	 Concombre à la grecque	 Salade verte bio local Barême	 Carottes râpées bio local Barême
PLATS		Pate à la Carbonara	Escalope pané	Daube à la provençal	Blanquette de saumon à la ciboulette
ACCOMPAGNEMENT			Brocolis sauté	 Pomme vapeur	Quinoa et fondue de poireaux bios locaux
FROMAGE		FROMAGE	Tomme	FROMAGE	Saint Bricet
DESSERTS		Crème caramel ou fruit de saison	Fruit de saison	Mousse Chocolat ou fruit de saison	 Yaourt bio ou fruit de saison
GOUTER					



## SEMAINE DU 18 NOVEMBRE 2024 AU 22 NOVEMBRE 2024



### MENU SENIORS

MENU SEMAINE 47					
COMPOSANTES	LUNDI 18/11/24	MARD 19/11/24	MERCREDI 20/11/24	JEUDI 21/11/24	VENDREDI 22/11/24
			végétarien		
ENTREES	Salade haricot vert féta	Salade verte bio local Barême	Salade de pois chiche	Œufs mayonnaise	Coleslow vinaigrette
PLATS	Tajine de volaille aux légumes bio local	Cordon bleu	Raviolis au fromage sauce tomate	Roti de porc charcutière	Cari de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Semoule Bio	Gratin de blettes bio local	Gruyère râpé	Chou-fleur sauté	Riz créole
FROMAGE	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
DESSERTS	Flan caramel ou fruit de saison	Melon d'hiver Bio local	Gâteau de semoule ou fruit de saison	Fromage blanc bio et miel ou fruit de saison	Crème chocolat ou fruit de saison
GOUTER					

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

BIO

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE 2024 AU 29 NOVEMBRE 2024



MENU SENIORS



MENU SEMAINE 48					
COMPOSANTES	LUNDI 25/11/24	MARD 26/11/24	MERCREDI 27/11/24	JEUDI 28/11/24	VENDREDI 29/11/24
				végétarien	
ENTREES	Macédoine mayonnaise	SALADE VERTE bio local de Barême	Mousson de canard cornichon	Feuilleté fromage	Céleris rave mayonnaise
PLATS	Brochette de volaille	Steak Haché	Sauté de porc à la tomate	Œufs à la florentine	Filet de poisson à la moutarde à l'ancienne
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carotte	Purée de patate douce bio locale	Riz pilaf	Epinard béchamel gratiné	Cœur de blé aux légumes de saison
FROMAGE	fromage	fromage	Vache qui rit bio	fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert ou fruit de saison	Eclair chocolat ou fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante ou fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER					

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

BIO





## SEMAINE DU 02 DECEMBRE 2024 AU 06 DECEMBRE 2024



### MENU SENIORS

MENU EN SEMAINE 49					
COMPOSANTES	LUNDI 02/12/24	MARD 03/12/24	MERCREDI 04/12/24	JEUDI 05/12/24	VENDREDI 06/12/24
					végétarien
ENTREES	Salade Endives aux dés de gruyères	Macédoine mayonnaise	Saucisson beurre	 Salade verte bio locale de Barême	 Soupe de légume Bio local
PLATS	Daube bœuf à la provençale	Blanquette de poissons	Roti de Dinde au jus	Lasagnes	 Tarte aux fromages
ACCOMPAGNEMENT	 Polenta crémeuse	Quinoa	Gratin de courgette		Carottes sautées
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Babybel Bio
DESSERTS	Fruit de saison	Crème praline	 Fromage blanc Bio à la crème de marron	Fruit de Saison	 Yaourt bio fruit
GOUTER					

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

BIO 



SEMAINE DU 09 DECEMBRE 2024 AU 13 DECEMBRE 2024



MENU SENIORS

MENU EN SEMAINE 50					
COMPOSANTES	LUNDI 09/12/24	MARD 10/12/24	MERCREDI 10/12/24	JEUDI 11/12/24	VENDREDI 12/12/24
		végétarien			
ENTREES	Poireaux vinaigrette	Œufs mimosas mayonnaise	Saucisson beurre	 Salade verte bio locale de Barême	Mousse de Betteraves tortilla
PLATS	Cuisse de poulet rôti aux herbes	Pates a la tomate basilic	Tajine de volaille à l'orientale	Steak haché	Filet de poisson à la dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	 Frites		Semoule bio	 Purée de patate douce Bio locale	Cœur de blé pilaf
FROMAGE	fromage	fromage	Fromage	fromage	 Fromage portion
DESSERTS	Fruit de saison	Crème praline ou Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau de semoule ou Fruit de saison	 Fruit de saison
GOUTER					

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

BIO 

## SEMAINE DU 16 DECEMBRE 2024 AU 20 DECEMBRE 2024



### MENU SENIORS



MENU EN SEMAINE 51					
COMPOSANTES	LUNDI 16/12/24	MARD 17/12/24	MERCREDI 18/12/24	JEUDI 19/12/24	VENDREDI 20/12/24
			végétarien		
ENTREES	 Céleris rémoulade	Carottes râpées	Houmous	Macédoine mayonnaise	Repas de Noël
PLATS	Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne	Côtes de porc charcutière	Œufs à florentine	Hachis Parmentier	
ACCOMPAGNEMENT	 Brocolis bio local sautés	Coquillettes au beurre	Gratin épinard		
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fan caramel ou Fruit de saison	Tarte aux pommes ou Fruit de saison	Fromage blanc bio au miel ou Fruit de saison	 Fromage blanc bio au miel ou Fruit de saison
GOUTER					

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

BIO

