

SEMAINE DU 6 JANVIER 2024 AU 10 JANVIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 2					
COMPOSANTES	LUNDI 6/01/25	MARD 7/01/25	MERCREDI 8/01/25	JEUDI 9/01/25	VENDREDI 10/01/25
		végétarien			
ENTREES	Velouté de légumes Bio local	Pizza fromage	Carottes râpées	Salade Verte bio local de Barême	Saucisson cornichons
PLATS	Escalope panée	Œuf dur	Raviolis viande à la sauce tomates	Cuisse poulet rôti	Blanquette de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Epinards gratinés (florantine)	Riz au beurre Gruyère râpé	Petits pois carotte	Riz au beurre
FROMAGE	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
DESSERTS	Mandarine	Gâteau des Rois	Liégeois caramel	Banane	Yaourt bio fraise
GOUTER					

SEMAINE DU 13 JANVIER 2024 AU 17 JANVIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 3					
COMPOSANTES	LUNDI 13/01/25	MARD 14/01/25	MERCREDI 15/01/25	JEUDI 16/01/25	VENDREDI 17/01/25
			végétarien		
ENTREES	Macédoine de Légumes mayonnaise	Salade Endives Dès de fromage Bio	Salade de pois chiches échalotes	Salade verte bio local de Barême	Soupe de Légumes bio local de Barême
PLATS	Saucisses (Chippolatas)	Boulette à la sauce tomates	Lasagne de légumes	Roti de volaille	Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles	Pates et Gruyère		Poêlée de légume bio local d'hiver	Gratin de Chou fleurs
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Kiwi	Compote de pomme BIO	Flan Caramel	Poire	Fromage blanc et miel local bio
GOUTER					

SEMAINE DU 20 JANVIER 2025 AU 24 JANVIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 4					
COMPOSANTES	LUNDI 20/01/25	MARD 21/01/25	MERCREDI 22/01/25	JEUDI 23/01/25	VENDREDI 24/01/25
					végétarien
ENTREES	Carottes râpées	SALADE D'ENDIVES	VELOUTE DE PATATE DOUCE	Saucisson beurre	Salade avocat maïs
PLATS	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	TAGLIATELLES BOLOGNAISE	ROTI DE VEAU	Moules décortiquées ail et persil	Œufs florentine
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS CAROTTES		HARICOTS BEURRE PERSILLES	Frites	Gratin Epinards
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	KIWI	FROMAGE BLANC BIO SUCRE	TARTE AUX FRUITS	Flan caramel	Orange
GOUTER					

SEMAINE DU 27 JANVIER 2025 AU 31 JANVIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 5					
COMPOSANTES	LUNDI 27/01/25	MARD 28/01/25	MERCREDI 29/01/25	JEUDI 30/01/25	VENDREDI 31/01/25
ENTREES	VELOUTE DE BROCOLIS		Carottes râpées	Pizza fromage	Salade de Harengs pomme à l'huile
PLATS	Roti de Dinde aux champignons	Couscous de légumes	Tagliatelle carbonara	Sauté de lapin à la moutarde	DOS DE COLIN CITRON
ACCOMPAGNEMENT	Crozet	Poulet	Râpé	blettes béchamel	Riz
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
DESSERTS	Fruits	Yaourt nature Bio	Fruits	Fruits	Fruits
GOUTER					

SEMAINE DU 3 FEVRIER 2025 AU 7 FEVRIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 6					
COMPOSANTES	LUNDI 3/02/25	MARD 4/02/25	MERCREDI 5/02/25	JEUDI 6/02/25	VENDREDI 7/02/25
		végétarien			
ENTREES	Endives aux noix	Salade Haricots verts	VELOUTE Choux bio local	Salade et dès d'emmental	Macédoine de légumes
PLATS	SAUTE DE PORC PROVENCAL	HACHIS PARMENTIER végétal	Côte de Porc grillées	Poulet Rôti	Poisson Provençale
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE		Carottes béchamel	Coquillettes au beurre	Riz sauce tomates
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit	Compote de pomme	Yaourt aux fruits	Fruit	Tarte aux pommes
GOUTER					

## SEMAINE DU 10 FEVRIER 2024 AU 14 FEVRIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 7					
COMPOSANTES	LUNDI 10/02/25	MARD 11/02/25	MERCREDI 12/02/25	JEUDI 13/02/25	VENDREDI 14/02/25
			végétarien		
ENTREES	Velouté de courgette	SALADE VERTE bio local de Barème	Velouté Choux bio local de Barème	COLESLAW	Pâté cornichon
PLATS	Escalope de volaille	Steak haché	Crêpes au fromage	BLANQUETTE DE DINDE	FILET DE COLIN DIEPPOISE
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de chou fleurs BIO	Frites	Haricots verts	Gnocchi	Carotte persillés
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Flan chocolat	Fruit	Compote et biscuit	Fruit	Eclair au chocolat
GOUTER					

## SEMAINE DU 17 FEVRIER 2025 AU 21 FEVRIER 2025

MENU SENIORS SEMAINE 8					
COMPOSANTES	LUNDI 17/02/25	MARD 18/02/25	MERCREDI 19/02/25	JEUDI 20/02/25	VENDREDI 21/02/25
ENTREES	Betterave vinaigrette	Radis bio local de Barème Beurre	Macédoine	Végétarien	Velouté de légumes bio local de Barème
PLATS	CARBONADE FLAMANDE	SAUCISSES DE VOLAILLE	FILET DE POISSON	Spaghetti sauce tomate basilic	Filet de Colin au safran
ACCOMPAGNEMENT	FRITES	BROCOLIS BECHAMEL bio	Carottes Vichy	Emmental râpé	Ebly
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit	FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRONS	Fruit	Yaourt vanille BIO	Fruit de saison
GOUTER					