

# MENUS CONSEILS SENIOR

SEMAINE DU 27 AU 03 MAI 2026

Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP  
 Préparé par le chef  
 MSC ou Pêche Durable  
 Produit Local

	LUNDI 27 AVR.	MARDI 28 AVR.	MERCREDI 29 AVR.	JEUDI 30 AVR.	VENDREDI 1 MAI	SAMEDI 2 MAI	DIMANCHE 3 MAI	
D E J E U N E R	TZATZIKI DE BETTERAVE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE MOUTARDE	ŒUF ASPIC	RADIS ROSES RAPÉS VINAIGRETTE FROMAGE BLANC	FÊTE DU TRAVAIL SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN EN CROÛTE D'HERBES POLENTA CREMEUSE COURGETTES POÊLÉES A L'AIL PLATEAU DE FROMAGES COUPE DE FRAISE ET CHANTILLY		SAUCISSON A L'AIL	
	BOULETTE À L'AGNEAU	BOUDIN NOIR À L'IGNON	PAUPIETTE DE VOLAILLE	RISOTTO AU BLEU			ENDIVES VINAIGRETTE	CAILLETTE AU VIN ROUGE
	SEMOULE	PURÉE DE POMME DE TERRE	FRITES	ET PETITS LÉGUMES			FLAGEOLLETS	POMME NOISETTE
	ET SES LÉGUMES	POMME CUITE	SALADE VINAIGRETTE	PLATEAU DE FROMAGES			JULIENNE DE LÉGUMES	FENOUIL BRAISÉ
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES			PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
GOUTER	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN PÂTISSIER	TARTE TATIN	ENTREMETS CAFÉ	COUPE DE FRAISE ET CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POMMES CANNELLE	
	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	ANNIVERSAIRE DU MOIS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	
D I N E R	POTAGE CAROTTES AU CUMIN	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE POIREAUX/POMMES DE TERRE	POTAGE DE LÉGUMES	
	GRATIN DE CHOU FLEUR AU	CAKE AU CHORIZO, FÊTA	FEUILLETÉ AU FROMAGE	JAMBON AU MADERE	CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES	TORTELLINIS	ŒUF DUR	
	JAMBON	SAUCE TARTARE	TOMATES PROVENCALES	COQUILLETTE EMMENTAL	SALADE VERTE	RICOTTA ET ÉPINARDS	POMME VAPEUR SAUCE FAÇON CERVELLE DE CANUTS	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CAKE AU CITRON	RIZ AU LAIT	