

Menus mai – juin 2024 / seniors

Du 2 au 6 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon charentais Tranche de pastèque	Rillettes de canard Rillettes de thon	Carottes râpées Salade avocat et maïs Et vinaigrette au cerfeuil	SALADE COMPOSEE CAKE	Salade de betteraves rouges Cœur de palmier Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Aiguillette de poulet au jus	Médailillon de merlu Sauce basilic	Emincé de dinde sauce au curry	SAUMON	Sauté de bœuf sauce paprika persil
Sa garniture	Riz pilaf	Purée de brocolis et pomme de terre	Polenta crémeuse	CAROTTE ET COURGETTE	Aubergine à la provençale
Produits laitiers au choix	Croc'lait	Yaourt nature	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	LAITAGE	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Purée de pomme pêches	Fruit frais au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine. Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos
cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.