



MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - JANVIER 2023

Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 04.66.59.55.73 (48h à l'avance)



Lundi 02 Janvier 2023	Mardi 03 Janvier	Mercredi 04 Janvier	Jeudi 05 Janvier	Vendredi 06 Janvier
Rillettes Boulettes de bœuf Petits pois Plateau de fromages Fruit de saison Vin - Pain - Café	Salade de betteraves Galopin de veau sauce tomate Pommes noisettes Plateau de fromages Purée de pommes Vin - Pain - Café	Salade de boulgour et lentilles Hoki MSC sauce curry Carottes Plateau de fromages Fruit de saison Vin - Pain - Café	Velouté de légumes Andouillette Frites Plateau de fromages Fruit de saison BIO Vin - Pain - Café	Salade verte Parmentier au potiron de merlu MSC Plateau de fromages Galette Frangipane des Rois Vin - Pain - Café
Lundi 09 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Salade de pois chiches Sauté de porc Haricots verts persillés Plateau de fromages Fruit de saison Vin - Pain - Café	Pâté de campagne Blanquette de colin Riz IGP Plateau de fromages Mousse au chocolat Vin - Pain - Café	Salade verte Pâtes à la bolognaise Plateau de fromages Notre moelleux au citron Vin - Pain - Café	Bâtonnets de carottes et notre sauce fromage blanc aux herbes Saucisse de toulouse Frites Plateau de fromages Beignet Vin - Pain - Café	Notre Pizza au fromage Omelette Epinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison Vin - Pain - Café
Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
Salade de maïs et thon Notre Truffade Plateau de fromages Purée de pommes poires BIO Vin - Pain - Café	Carottes râpées Sauté de bœuf Macaronis Plateau de fromages Notre gâteau aux marrons Vin - Pain - Café	Notre Feuilleté au fromage Steak haché Petits pois Plateau de fromages Fruit de saison Vin - Pain - Café	Rosette Moules Frites Plateau de fromages Liégeois au chocolat Vin - Pain - Café	Velouté de légumes Aïoli et ses légumes Plateau de fromages Flan caramel Vin - Pain - Café



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**





MENU DE LA RESTAURATION EN SALLE L'ÂGE D'OR - JANVIER 2023

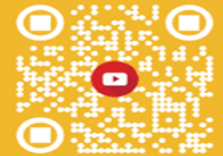
Tél. C.C.A.S pour inscription au 04.66.59.36.35 - Tél. RESTAURANT pour réservation au 04.66.59.55.73 (48h à l'avance)



Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
Coleslaw de carottes et haricots mungo Nems de légumes Riz IGP cantonais Plateau de fromages Beignet aux pommes	Salade d'endives et maïs Penne à la carbonara de porc Plateau de fromages Crème dessert à la vanille	Taboulé d'hiver Sauté de dinde Label Rouge Galettes de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Salade verte Bavette Frites Plateau de fromages Tarte aux fruits	Notre Cake à l'emmental et aux olives Filet de coq sauce meunière et citron Chou-fleur sauce mornay Plateau de fromages Fruit de saison BIO
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 01 Février	Jeudi 02 Février	Vendredi 03 Février
Pâté de campagne Nos lasagnes au poisson et aux épinards Plateau de fromages Fruit de saison	Salade de lentilles Filet de merlu MSC sauce forestière Carottes Plateau de fromages Fromage blanc aromatisé	Salade verte Côte de porc Purée de potiron Plateau de fromages Semoule au lait	Carottes râpées BIO Rôti de boeuf Frites Plateau de fromages Crêpe à garnir	Macédoine de légumes Notre tortilla de pommes de terre Brocolis à la crème Plateau de fromages Fruit de saison
Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café	Vin - Pain - Café



95 % de nos pâtes sont produites en France
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.