

VILLE DE CABRIES

Seniors

Menu du 29 Septembre au 24 Octobre 2025

2025- 2026 Ville de Cabriès

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Mercredi 01 Octobre	Jeudi 02 Octobre	Vendredi 03 octobre
Salade de tomates	salade de lentilles	Carottes rapées	salade d'endives à l'emmental	Celeri rémoulade
Steak haché du boucher	omelettes	•	_	
			roti de veau aux champignons	marmite du pêcheur
haricot vert persillés	ratatouille	penne regate	gnocchi	riz pilaf
fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
gateau de semoule	Fromage blanc et sa confiture	Compote de fruits	poires au vin	fruits de saison
Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 octobre
/elouté de potiron à la crème	Concombre à la menthe	Salade verte et son emmental	carottes rapées au citron	Salade niçoise
poulet roti	saumon sauce aurore	Sauté de dinde forestière	Boulettes d'agneau	Daube de bœuf
gratin de patates douces	risotto aux champignons	pommes noisette	pates papillon	purée de pomme de terr
mimolette	(b) fromage	fromage	fromage	(fromage
oranges	patisserie	glaces	lles flottantes au caramel	fruits de saison
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Ocobre	Jeudi 16 Octrobe	Vendredi 17 Octobre
œuf dur et sa mayonnaise	Salade de tomates	Jeunes pousses d'épinard au parmesan	Salade verte et ses dés de gouda	Charcuterie
sauté de volaille	Lasagnes napolitaines	cotes de porc	rosbeef	Cœur de colin aux amano
haricots vert / Boulghour	fromage	purée à l'ancienne	petit pois carottes	Flan de légumes / riz
fromage	compote de fruits	fromage / fruit de saison	fromage	Yaourt nature
Fruit de saison			Gateau d'anniversaire	Fruit de saison
Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 25 Octobre
DUPONT 🏅		Appelation	Indication géographique protégée	MSC
RESTAURATION A	à haute valeur environnementale Produit Bio	d'origine protégée Appelation d'origine contrôlée	Label rouge	Végétarien

d'origine contrôlée





