Syndicat intercommunal de restauration collective de Ruelle-sur-Touvre et de l'Isle d'Espagnac

Semaine du 5 au 11 Octobre 2026

Menus « Séniors (sans sels ni sucres ajoutés) »

Lundi 5 Oct. 2026	Mardi 6 Oct. 2026	Mercredi 7 Oct. 2026	Jeudi 8 Oct. 2026	Vendredi 9 Oct. 2026	Samedi 10 Oct. 2026	Dimanche 11 Oct. 2026
Carottes et choux blancs râpés vinaigrette sans sel ajouté Suprême de pintade au cidre sans sel ajouté Pommes de terre vapeur maison Fromage sans sel Raisin Pain	Dés de betterave rouge sauce au fromage blanc sans sel ajouté Rôti de porc au jus sans sel ajouté Haricots blancs Fromage blanc nature Fruit cru Pain	Taboulé aux graines de chanvre alimentaire Cuisse de poulet rôti sans sel ajouté Butternut braisé Yaourt nature Pomme Pain	Tomates au basilic vinaigrette sans sel ajouté Poisson à la norvégienne sans sel ajouté Fondue de poireaux Gervita nature Cake sans sucre ajouté Pain	Macédoine vinaigrette sans sel Blanquette de dinde sans sel ajouté Riz aux petits légumes sans sel ajouté Fromage sans sel Petits suisses nature Pain	Oeuf dur et beurre Poisson blanc sauce tomate sans sel ajouté Légumes du soleil Faisselle nature Pâtisserie limitée en sucre Pain	Chou fleur vinaigrette sans sel Tajine de veau aux épices Semoule Fromage sans sel Ananas Pain

SIRC: établissement bio engagé niveau 2 - Allergènes, valeurs nutritives, provenances des viandes, changements de dernière heure...: infos sur cuisinecentralevillement.fr