

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
NOM.....		PRENOM.....	
Lundi 01 juillet 2024			
sardines à l'huile+beurre		Concombre moutarde à l'ancienne	
Porc sauté aux curry		Pavé de saumon sauce oseille	
Brocolis		Pommes de terre vapeur	
Yaourt aux fruits morceaux		Pont l'Evêque	
Pêche		Mousse au chocolat	
Mardi 02 juillet 2024			
Pâté de campagne		Betteraves vinaigrette	
Cube de colin sauce aneth		Boudin noir tombé d'oignons	
Penne		Frites	
Faisselle + sucre		Petit suisse + sucre	
Ananas Litchi		Pomme cuite au coulis	
Mercredi 03 juillet			
Chou fleur sauce cocktail		Melon	
Paella au poulet et fruits de mer		Escalope de dinde à la crème	
		Petits pois et carottes	
Livarot		Yaourt aromatisé	
Cône glacé vanille		Tarte noix de coco	
Jeudi 04 juillet 2024			
Radis + beurre		Terrine de lapin	
Poulet rôti au jus		Salade Landaise	
Haricots verts au beurre			
Demi chèvre		Fromage blanc + sucre	
Chouquettes à la crème		Liégeois café	
Vendredi 05 juillet 2024			
Tarte aux 4 fromages		Macédoine vinaigrette	
Eglefin sauce portugaise		Rôti de bœuf béarnaise	
Blettes au gratin		Salade piémontaise/œuf	
Yaourt aux fruits morceaux		Emmental	
Lingot créole		salade de fruit frais maison	

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département de la restauration municipale peut être amené à modifier les menus.  
Sauf indication contraire, l'ensemble des viandes proposées de bœuf, de veau, de mouton, et de volaille, proposées dans les menus, sont  
d'origine française

RESIDENCE AMBROISE CROIZAT			
NOM.....			
MENU 1		MENU 2	
Lundi 01 juillet 2024			
sardines à l'huile+beurre		Concombre moutarde à l'ancienne	
Porc sauté aux curry		Pavé de saumon sauce oseille	
Brocolis		Pommes de terre vapeur	
Yaourt aux fruits morceaux		Pont l'Evêque	
Pêche		Mousse au chocolat	
Mardi 02 juillet 2024			
Pâté de campagne		Betteraves vinaigrette	
Cube de colin sauce aneth		Boudin noir tombé d'oignons	
Penne		Frites	
Faisselle + sucre		Petit suisse + sucre	
Ananas Litchi		Pomme cuite au coulis	
Mercredi 03 juillet			
Chou fleur sauce cocktail		Melon	
Paella au poulet et fruits de mer		Escalope de dinde à la crème	
		Petits pois et carottes	
Livarot		Yaourt aromatisé	
Cône glacé vanille		Tarte noix de coco	
Jeudi 04 juillet 2024			
Radis + beurre		Terrine de lapin	
Poulet rôti au jus		Salade Landaise	
Haricots verts au beurre			
Demi chèvre		Fromage blanc + sucre	
Chouquettes à la crème		Liégeois café	
Vendredi 05 juillet 2024			
Tarte aux 4 fromages		Macédoine vinaigrette	
Eglefin sauce portugaise		Rôti de bœuf béarnaise	
Blettes au gratin		Salade piémontaise/œuf	
Yaourt aux fruits morceaux		Emmental	
Lingot créole		salade de fruit frais maison	

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département de la restauration municipale peut être amené à modifier les menus.  
Sauf indication contraire, l'ensemble des viandes proposées de bœuf, de veau, de mouton, et de volaille, proposées dans les menus, sont d'origine française

<b>RPA - REGIME</b>	
NOM..... PRENOM.....	
<b>Lundi 01 juillet 2024</b>	
Concombre moutarde à l'ancienne Pavé de saumon sauce oseille Brocolis Edam pauvre en sel Pêche	
<b>Mardi 02 juillet 2024</b>	
Betteraves vinaigrette Poisson cube nature sauce aneth Penne Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Pomme cuite	
<b>Mercredi 03 juillet 2024</b>	
Chou fleur vinaigrette Escalope de dinde au jus Petits pois et carottes St Paulin pauvre en sel Entremet vanille	
<b>Jeudi 04 juillet 2024</b>	
Radis beurre Poulet rôti au jus Haricots verts au beurre Fromage blanc + sucre Purée de pomme abricot sans sucres ajoutés	
<b>Vendredi 05 juillet 2024</b>	
Macédoine vinaigrette Eglefin sauce portugaise Blettes au gratin Petit suisse + sucre Salade de fruit frais maison	
En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département de la restauration municipale peut être amené à modifier les menus.	
Sauf indication contraire, l'ensemble des viandes proposées de bœuf, de veau, de mouton, et de volaille, proposées dans les menus, sont d'origine française	