

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON	
NOM.....	PRENOM.....
Lundi 24 juin 2024	
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail / beurre
Poulet rôti froid	Œuf dur sauce aurore
Salade de riz arc en ciel	Brocolis
Rouy	Yaourt aux fruits morceaux
Semoule caramel	Nectarine
Mardi 25 juin 2024	
Tomate vinaigrette a l'estragon	Feuilleté de la mer
Moules marinière	Côte de porc aux herbes
Frites	Mélange légumes grilles
Kiri	Fromage blanc aromatisé
Pastèque	Lingot créole
Mercredi 26 juin 2024	
Carottes râpées vinaigrette	Terrine de lapin
Croque monsieur maison	Rognon de bœuf sauce moutarde
Salade mélangée	Macaronis
Coulommiers	Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre
Mousse au chocolat	Abricots
Jeudi 27 juin 2024	
Salade de coquille basilic	Tarte marmiton
Emincé de dinde sauce normande	Cabillaud sauce béarnaise
Poêlée campagnarde	Courgettes cuisinées
Saint Paulin	Yaourt nature + sucre
Coupe glacée	Banane
Vendredi 28 juin 2024	
Haricots verts vinaigrette	Crêpe au fromage
sauté de bœuf aux olives	filet de hoki sauce crustacé
Semoule	Carottes persillées
Brie	Yaourt aux fruits morceaux
Eclair au chocolat	Ananas cube

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 24 juin 2024			
Chou rouge vinaigrette		Saucisson à l'ail / beurre	
Poulet rôti froid		Œuf dur sauce aurore	
Salade de riz arc en ciel		Brocolis	
Rouy		Yaourt aux fruits morceaux	
Semoule caramel		Nectarine	
Mardi 25 juin 2024			
Tomate vinaigrette a l'estragon		Feuilleté de la mer	
Moules marinière		Côte de porc aux herbes	
Frites		Mélange légumes grilles	
Kiri		Fromage blanc aromatisé	
Pastèque		Lingot créole	
Mercredi 26 juin 2024			
Carottes râpées vinaigrette		Terrine de lapin	
Croque monsieur maison		Rognon de bœuf sauce moutarde	
Salade mélangée		Macaronis	
Coulommiers		Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre	
Mousse au chocolat		Abricots	
Jeudi 27 juin 2024			
Salade de coquille basilic		Tarte marmiton	
Emincé de dinde sauce normande		Cabillaud sauce béarnaise	
Poêlée campagnarde		Courgettes cuisinées	
Saint Paulin		Yaourt nature + sucre	
Coupe glacée		Banane	
Vendredi 28 juin 2024			
Haricots verts vinaigrette		Crêpe au fromage	
sauté de bœuf aux olives		filet de hoki sauce crustacé	
Semoule		Carottes persillées	
Brie		Yaourt aux fruits morceaux	
Eclair au chocolat		Ananas cube	

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

RPA - REGIME	
NOM..... PRENOM.....	
Lundi 24 juin 2024	
Chou rouge vinaigrette Poulet rôti froid Salade de riz arc en ciel Rouy Semoule caramel	
Mardi 25 juin 2024	
Tomate vinaigrette a l'estragon Moules marinière Frites Kiri Pastèque	
Mercredi 26 juin 2024	
Carottes râpées vinaigrette Croque monsieur maison Salade mélangée Coulommiers Mousse au chocolat	
Jeudi 27 juin 2024	
Salade de coquille basilic Emincé de dinde sauce normande Poêlée campagnarde Saint Paulin Coupe glacée	
Vendredi 28 juin 2024	
Haricots verts vinaigrette sauté de bœuf aux olives Semoule Brie Eclair au chocolat	
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	