

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 30 septembre 2024			
Taboulé		Œuf dur mayonnaise	
Fish' and chips		Cassoulet toulousain	
Riz et Ratatouille		Haricot cassoulet	
Saint Nectaire		Yaourt nature 1/2 écrème + sucre	
Prunes		Compote de pommes	
Mardi 01 octobre 2024			
Concombre alpin		Rillette et cornichon	
Poulet rôti au jus		Cabillaud sauce dieppoise	
Frites		Printanière de légumes	
Bleu de Bresse		Yaourt aux fruits morceaux	
Pomme locale		Mousse nougat maison	
Mercredi 02 octobre 2024			
Radis + beurre		Museau vinaigrette	
Saucisse de volaille aux herbes		Bœuf bavette	
Purée de patates douces		Brocolis	
Yaourt nature 1/2 écrème + sucre		Comté	
Cocktail de fruits		Tarte alsacienne	
Jeudi 03 octobre 2024			
Tarte aux 4 fromages		Saucisson sec beurre cornichon	
Bœuf bourguignon		Saumonette sauce beurre blanc	
Penne		Duo de carottes	
Bûche au lait de chèvre		Yaourt aux fruits mixé	
Glace		Paris Brest	
Vendredi 04 octobre 2024			
Chou rouge vinaigrette		Rouleau surimi mayonnaise	
Moules marinière		Escalope de dinde à la crème	
Pommes de terre rissolées		Julienne de légumes	
Saint Paulin		Yaourt nature 1/2 écrème + sucre	
Flan nature		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			
MENU 1		MENU 2	
Lundi 30 septembre 2024			
Taboulé		Œuf dur mayonnaise	
Fish' and chips		Cassoulet toulousain	
Riz et Ratatouille		Haricot cassoulet	
Saint Nectaire		Yaourt nature 1/2 écrème + sucre	
Prunes		Compote de pommes	
Mardi 01 octobre 2024			
Concombre alpin		Rillettes et cornichon	
Poulet rôti au jus		Cabillaud sauce dieppoise	
Frites		Printanière de légumes	
Bleu de Bresse		Yaourt aux fruits morceaux	
Pomme locale		Mousse nougat maison	
Mercredi 02 octobre 2024			
Radis + beurre		Museau vinaigrette	
Saucisse de volaille aux herbes		Bœuf bavette	
Purée de patates douces		Brocolis	
Yaourt nature 1/2 écrème + sucre		Comté	
Cocktail de fruits		Tarte alsacienne	
Jeudi 03 octobre 2024			
Tarte aux 4 fromages		Saucisson sec beurre cornichon	
Bœuf bourguignon		Saumonette sauce beurre blanc	
Penne		Duo de carottes	
Bûche au lait de chèvre		Yaourt aux fruits mixé	
glace		Paris Brest	
Vendredi 04 octobre 2024			
Chou rouge vinaigrette		Rouleau surimi mayonnaise	
Moules marinière		Escalope de dinde à la crème	
Pommes de terre rissolées		Julienne de légumes	
Saint Paulin		Yaourt nature 1/2 écrème + sucre	
Flan nature		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

RPA - REGIME	
Lundi 30 septembre 2024	
<p>Taboulé Colin cuit sauce provençale Riz et Ratatouille Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Prunes</p>	
Mardi 01 octobre 2024	
<p>Concombre alpin Poulet rôti au jus Printanière de légumes Fromage blanc aux fruits 0% Cocktail de fruits allégé</p>	
Mercredi 02 octobre 2024	
<p>Radis beurre Bœuf bavette Brocolis Gouda pauvre en sel Entremet chocolat</p>	
Jeudi 03 octobre 2024	
<p>Segment de pamplemousse Saumonette sauce crème Duo de carottes Edam pauvre en sel Poire</p>	
Vendredi 04 octobre 2024	
<p>Chou rouge vinaigrette Escalope de dinde au jus Julienne de légumes St Paulin pauvre en sel Purée de pomme abricot sans sucres ajoutés</p>	
<p>En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département de la restauration municipale peut être amené à modifier les menus.</p> <p>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</p>	