

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 07 octobre 2024			
Concombre alpin		Saucisson à l'ail et beurre	
brandade de poisson maison		Râble de lapin sauce moutarde	
Tomme grise		Haricots verts au beurre	
Brisures d'ananas au sirop		Yaourt aux fruits morceaux	
		Tarte aux pommes	
Mardi 08 octobre 2024			
Carottes râpées vinaigrette		Tomate vinaigrette	
Escalope de dinde milanaise		Endives liégeoise	
Coquillettes bio aux pesto		Salade iceberg	
Yaourt nature + sucre		Roquefort crème	
Ile flottante		Liégeois vanille	
Mercredi 09 octobre 2024			
Chou blanc et maïs vinaigrette		Quiche au fruits de mer	
Roti de Porc sauce normande		Merlu beurre au thym	
Poêlée forestière		Riz	
Reblochon		Yaourt nature 1/2 écrème + sucre	
Eclair vanille		Poire	
Jeudi 10 octobre 2024			
Salade de pommes de terre		Céleri rémoulade	
Bœuf bourguignon		Eglefin sauce portugaise	
Frites		Haricots verts au beurre	
Yaourt aux fruits morceaux		Camembert	
Choco trésor		Clémentines	
Vendredi 11 octobre 2024			
Betteraves vinaigrette		Avocat mayonnaise	
Rôti de bœuf		Cabillaud sauce dieppoise	
Petits pois très fins		Pommes de terre vapeur	
Yaourt sucré		Rouy	
Pruneaux au sirop		Riz au lait nappé au caramel	

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 07 octobre 2024			
Concombre alpin		Saucisson à l'ail et beurre	
brandade de poisson maison		Râble de lapin sauce moutarde	
Tomme grise		Haricots verts au beurre	
Brisures d'ananas au sirop		Yaourt aux fruits morceaux	
		Tarte aux pommes	
Mardi 08 octobre 2024			
Carottes râpées vinaigrette		Tomate vinaigrette	
Escalope de dinde milanaise		Endives liégeoise	
Coquillettes bio aux pesto		Salade iceberg	
Yaourt nature + sucre		Roquefort crème	
Ile flottante		Liégeois vanille	
Mercredi 09 octobre 2024			
Chou blanc et maïs vinaigrette		Quiche au fruits de mer	
Roti de Porc sauce normande		Merlu beurre au thym	
Poêlée forestière		Riz	
Reblochon		Yaourt nature 1/2 écrème + sucre	
Eclair vanille		Poire	
Jeudi 10 octobre 2024			
Salade de pommes de terre		Céleri rémoulade	
Bœuf bourguignon		Eglefin sauce portugaise	
Frites		Haricots verts au beurre	
Yaourt aux fruits morceaux		Camembert	
Choco trésor		Clémentines	
Vendredi 11 octobre 2024			
Betteraves vinaigrette		Avocat mayonnaise	
Rôti de bœuf		Cabillaud sauce dieppoise	
Petits pois très fins		Pommes de terre vapeur	
Yaourt sucré		Rouy	
Pruneaux au sirop		Riz au lait nappé au caramel	

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 07 octobre 2024	
Concombre alpin Brandade de poisson maison Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Banane	
Mardi 08 octobre 2024	
Carottes râpées vinaigrette Escalope de dinde milanaise Coquillettes bio aux pesto Edam pauvre en sel Purée de pomme mangue sans sucres ajoutés	
Mercredi 09 octobre 2024	
Chou blanc et maïs vinaigrette Roti de Porc sauce normande Poêlée forestière Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Poire	
Jeudi 10 octobre 2024	
Céleri rémoulade Eglefin sauce beurre blanc Haricots verts au beurre St Paulin pauvre en sel Clémentines	
Vendredi 11 octobre 2024	
Betteraves rouges Rôti de bœuf Petits pois très fins Fromage blanc + sucre Cocktail de fruits	
<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>	