

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
NOM.....		PRENOM.....	
Lundi 18 novembre 2024			
Concombre vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	
Hachis Parmentier du chef		Pavé de saumon sauce crème	
Rouy		Epinards en branche au beurre	
Liégeois café		Yaourt nature	
		Clémentines	
Mardi 19 novembre 2024			
Andouille de vire, beurre et cornichon		Taboulé	
Rognon de bœuf sauce moutarde		Filet de colin meunière	
Frites		Haricots beurre	
Saint Nectaire		Yaourt aux fruits morceaux	
Eclair au chocolat		Orange	
Mercredi 20 novembre 2024			
Salade iceberg emmental en dès		Sardine à l'huile et beurre	
Eglefin sauce oseille		Escalope de dinde au jus	
Riz		Petits pois à la française	
Fromage blanc + sucre		Emmental	
Kiwi		Coupe glacée	
Jeudi 21 novembre 2024			
Salade coleslaw		Pâté de foie	
Rôti de porc aux oignons		Omelette à la portugaise	
Chou fleur à la crème		Pommes de terre vapeur	
Camembert		Tomme grise	
Semoule caramel		Ile flottante	
Vendredi 22 novembre 2024			
Potage potiron		Terrine de poisson mayonnaise	
Bœuf rôti au jus de viande		Cabillaud sauce dieppoise	
Flageolets persillés		Riz pilaf	
Bûche au lait de chèvre		Yaourt aux fruits morceaux	
Gâteau basque		Pomme cuite au coulis	

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 18 novembre 2024			
Concombre vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	
Hachis Parmentier du chef		Pavé de saumon sauce crème	
Rouy		Epinards en branche au beurre	
Liégeois café		Yaourt nature	
		Clémentines	
Mardi 19 novembre 2024			
Andouille de vire, beurre et cornichon		Taboulé	
Rognon de bœuf sauce moutarde		Filet de colin meunière	
Frites		Haricots beurre	
Saint Nectaire		Yaourt aux fruits morceaux	
Eclair au chocolat		Orange	
Mercredi 20 novembre 2024			
Salade iceberg emmental en dès		Sardine à l'huile et beurre	
Eglefin sauce oseille		Escalope de dinde au jus	
Riz		Petits pois à la française	
Fromage blanc + sucre		Emmental	
Kiwi		Coupe glacée	
Jeudi 21 novembre 2024			
Salade coleslaw		Pâté de foie	
Rôti de porc aux oignons		Omelette à la portugaise	
Chou fleur à la crème		Pommes de terre vapeur	
Camembert		Tomme grise	
Semoule caramel		Ile flottante	
Vendredi 22 novembre 2024			
Potage potiron		Terrine de poisson mayonnaise	
Bœuf rôti au jus de viande		Cabillaud sauce dieppoise	
Flageolets persillés		Riz pilaf	
Bûche au lait de chèvre		Yaourt aux fruits morceaux	
Gâteau basque		Pomme cuite au coulis	

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 18 novembre 2024	
Concombre vinaigrette Pavé de saumon sauce crème Epinards en branche au beurre Yaourt nature Clémentines	
Mardi 19 novembre 2024	
Taboulé Filet de hoki Haricots beurre au beurre Gouda pauvre en sel Orange	
Mercredi 20 novembre 2024	
Salade iceberg emmental en dès Escalope de dinde au jus Petits pois à la française Fromage blanc + sucre Kiwi	
Jeudi 21 novembre 2024	
Salade coleslaw Omelette à la portugaise Pommes de terre vapeurs Chanteneige Purée de pomme poire sans sucres ajoutés	
Vendredi 22 novembre 2024	
Tomates vinaigrette Bœuf rôti au jus de viande Flageolets persillés St Paulin pauvre en sel Pomme cuite nature	
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	