

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 02 décembre 2024			
Salade piémontaise/œuf (sans porc)		Maquereau au vin blanc	
Porc rôti sauce charcutière		Saumon sauce poivron	
Blé, Brunoise provençale		Julienne de légumes	
Yaourt aux fruits morceaux		Saint Nectaire	
Orange		Crème caramel	
Mardi 03 décembre 2024			
Andouille beurre cornichon		Concombre alpin	
Poulet rôti au paprika		Filet de colin pané	
Frites		Endives braisées	
Yaourt nature 1/2 écrème + sucre		Leerdammer	
Pomme		Gâteau basque	
Mercredi 04 décembre 2024			
Radis + beurre		Pâté de campagne	
Choucroute de la mer		Foie de veau sauce bordelaise	
		Poêlée campagnarde	
Yaourt sucré		Pont l'évêque	
Cocktail de fruits		Mousse au chocolat	
Jeudi 05 décembre 2024			
Saucisson sec beurre cornichon		Tomate vinaigrette	
sauté de bœuf aux olives		Filet de hoki sauce crème ciboulette	
Petits pois très fins carottes		Semoule	
Roquefort crème		Bûche au lait de chèvre	
Gélifié au chocolat		Lingot créole	
Vendredi 06 décembre 2024			
Potage de légumes		Asperge mousseline	
Eglefin sauce beurre blanc		Escalope de dinde au jus	
Penne au blé complet		Mélange légumes grilles	
Yaourt nature 1/2 écrème + sucre		Emmental	
Chouquettes à la crème		Liégeois vanille	

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 02 décembre 2024			
Salade piémontaise/œuf (sans porc)		Maquereau au vin blanc	
Porc rôti sauce charcutière		Saumon sauce poivron	
Blé, Brunoise provençale		Julienne de légumes	
Yaourt aux fruits morceaux		Saint Nectaire	
Orange		Crème caramel	
Mardi 03 décembre 2024			
Andouille beurre cornichon		Concombre alpin	
Poulet rôti au paprika		Filet de colin pané	
Frites		Endives braisées	
Yaourt nature 1/2 écrème + sucre		Leerdammer	
Pomme		Gâteau basque	
Mercredi 04 décembre 2024			
Radis + beurre		Pâté de campagne	
Choucroute de la mer		Foie de veau sauce bordelaise	
Yaourt sucré		Poêlée campagnarde	
Cocktail de fruits		Pont l'évêque	
		Mousse au chocolat	
Jeudi 05 décembre 2024			
Saucisson sec beurre cornichon		Tomate vinaigrette	
sauté de bœuf aux olives		Filet de hoki sauce crème ciboulette	
Petits pois très fins carottes		Semoule	
Roquefort crème		Bûche au lait de chèvre	
Gélifié au chocolat		Lingot créole	
Vendredi 06 décembre 2024			
Potage de légumes		Asperge mousseline	
Eglefin sauce beurre blanc		Escalope de dinde au jus	
Penne au blé complet		Mélange légumes grillés	
Yaourt nature 1/2 écrème + sucre		Emmental	
Chouquettes à la crème		Liégeois vanille	

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 02 décembre 2024	
Salade de pomme de terre tomate persil Saumon sauce poivron Julienne de légumes Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Purée de pomme abricot sans sucres ajoutés	
Mardi 03 décembre 2024	
Concombre alpin Poulet rôti au paprika Endives braisées Edam pauvre en sel Purée de pomme sans sucres ajoutés	
Mercredi 04 décembre 2024	
Radis beurre Foie de veau sauce bordelaise Poêlée campagnarde Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Poire	
Jeudi 05 décembre 2024	
Tomate vinaigrette Filet de hoki sauce crème ciboulette Semoule Gouda pauvre en sel Entremet chocolat	
Vendredi 06 décembre 2024	
Asperge vinaigrette Escalope de dinde au jus Mélange de légumes grillés Yaourt nature 1/2 écrème + sucre Pomme	
<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>	