

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 30 décembre 2024			
Céleri rémoulade		Saucisson à l'ail et beurre	
Côte de porc sauce champignons		Filet de colin meunière	
Frites		Mélange brunoise de légumes provençale	
Buche mélange		Yaourt aux fruits morceaux	
Semoule au caramel		Clémentines	
Mardi 31 décembre 2024			
Cervelas moutarde à l'ancienne		Croisillon Dubarry	
Bœuf bourguignon		Endives liégeoise	
Coquillettes		Salade iceberg	
Yaourt à la vanille		Cantal	
Ananas frais		Paris Brest	
Mercredi 01 janvier 2025			
FÉRIÉ		FÉRIÉ	
Jeudi 02 janvier 2025			
Macédoine vinaigrette		Museau vinaigrette	
Chili con carne		Choucroute de la mer	
Riz		Fromage blanc + sucre	
Reblochon		Gâteau basque	
Crème dessert praline			
Vendredi 03 janvier 2025			
Cornet au jambon		Chou rouge vinaigrette	
Rôti de dinde sauce miel		Dos de Merlu sauce portugaise	
Purée de carotte		Haricots beurre	
Petit suisse aromatisé		Brie	
Tarte Bourdaloue		Banane	

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 décembre 2024			
Céleri rémoulade		Saucisson à l'ail et beurre	
Côte de porc sauce champignons		Filet de colin meunière	
Frites		Mélange brunoise de légumes provençale	
Buche mélange		Yaourt aux fruits morceaux	
Semoule au caramel		Clémentines	
Mardi 31 décembre 2024			
Cervelas moutarde à l'ancienne		Croisillon Dubarry	
Bœuf bourguignon		Endives liégeoise	
Coquillettes		Salade iceberg	
Yaourt à la vanille		Cantal	
Ananas frais		Paris Brest	
Mercredi 01 janvier 2025			
FÉRIÉ		FÉRIÉ	
Jeudi 02 janvier 2025			
Macédoine vinaigrette		Museau vinaigrette	
Chili con carne		Choucroute de la mer	
Riz		Fromage blanc + sucre	
Reblochon		Gâteau basque	
Crème dessert praline			
Vendredi 03 janvier 2025			
Cornet au jambon		Chou rouge vinaigrette	
Rôti de dinde sauce miel		Dos de Merlu sauce portugaise	
Purée de carotte		Haricots beurre	
Petit suisse aromatisé		Brie	
Tarte Bourdaloue		Banane	

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 décembre 2024	
<p>Céleri rémoulade Côte de porc sauce champignons Mélange brunoise de légumes provençale Gouda pauvre en sel Clémentines</p>	
Mardi 31 décembre 2024	
<p>Croisillon Dubarry Endives liégeoise Salade iceberg Yaourt 0% fruits Ananas frais</p>	
Mercredi 01 janvier 2025	
<p>Feuilleté pintade châtaigne Paupiette de saumon et asperge sauce dieppoise Bâtonnière de légumes Sainte maure de Touraine Palet sablé au caramel</p>	
Jeudi 02 janvier 2025	
<p>Macédoine vinaigrette Chili con carne Riz Fromage blanc + sucre Purée pomme poire</p>	
Vendredi 03 janvier 2025	
<p>Chou rouge vinaigrette Rôti de dinde sauce miel Purée de carotte Yaourt nature + sucre Banane</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>	