

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
<b>Lundi 7 Avril 2025</b>			
Maquereau à l'escabèche		Radis + beurre	
Brandade de poisson maison		Porc sauté sauce à la normande	
		Salsifis persillés	
Camembert		Yaourt nature	
Orange		Pruneaux au sirop	
<b>Mardi 8 Avril 2025</b>			
Tomate vinaigrette au basilic		Andouille de Vire / beurre / cornichons	
Cordon bleu de dindonneau		Filet de dorade sébaste sauce à l'aneth	
Chou-fleur à la crème de boursin		Blé / Brunoise provençale	
Yaourt aromatisé		Livarot	
Brisures d'ananas au sirop		Entremets à la noix de coco	
<b>Mercredi 9 Avril 2025</b>			
Concombre à la vinaigrette		Crevettes roses	
Poulet rôti au paprika		Oeuf dur sauce aurore	
Purée de céleri		Poêlée campagnarde	
Bleu de Bresse		Fromage blanc + sucre	
Crème au caramel		Tarte au citron meringuée	
<b>Jeudi 10 Avril 2025</b>			
Salade iceberg		Feuilleté à l'emmental	
Lasagnes à la bolognaise		Merlu sauce au beurre blanc	
		Ratatouille	
Petit suisse aromatisé		Carré de l'Est	
Pomme		Flan vanille maison à chaud	
<b>Vendredi 11 Avril 2025</b>			
Saucisson à l'ail / beurre		Endives à la vinaigrette	
Boeuf braisé paleron sauce à la tomate		Omelette aux champignons maison	
Printanière de légumes		Pommes Frites	
Emmental		Yaourt aux fruits	
Chouquettes à la crème		Mousse au caramel 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	
<b>Lundi 7 Avril 2025</b>			
Maquereau à l'escabèche		Radis + beurre	
Brandade de poisson maison		Porc sauté sauce à la normande	
		Salsifis persillés	
Camembert		Yaourt nature	
Orange		Pruneaux au sirop	
<b>Mardi 8 Avril 2025</b>			
Tomate vinaigrette au basilic		Andouille de Vire / beurre / cornichons	
Cordon bleu de dindonneau		Filet de dorade sébaste sauce à l'aneth	
Chou-fleur à la crème de boursin		Blé / Brunoise provençale	
Yaourt aromatisé		Livarot	
Brisures d'ananas au sirop		Entremets à la noix de coco	
<b>Mercredi 9 Avril 2025</b>			
Concombre à la vinaigrette		Crevettes roses	
Poulet rôti au paprika		Oeuf dur sauce aurore	
Purée de céleri		Poêlée campagnarde	
Bleu de Bresse		Fromage blanc + sucre	
Crème au caramel		Tarte au citron meringuée	
<b>Jeudi 10 Avril 2025</b>			
Salade iceberg		Feuilleté à l'emmental	
Lasagnes à la bolognaise		Merlu sauce au beurre blanc	
		Ratatouille	
Petit suisse aromatisé		Carré de l'Est	
Pomme		Flan vanille maison à chaud	
<b>Vendredi 11 Avril 2025</b>			
Saucisson à l'ail / beurre		Endives à la vinaigrette	
Boeuf braisé paleron sauce à la tomate		Omelette aux champignons maison	
Printanière de légumes		Pommes Frites	
Emmental		Yaourt aux fruits	
Chouquettes à la crème		Mousse au caramel 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 7 Avril 2025	
<p>Radis + beurre Porc sauté à la sauce normande Salsifis persillés Yaourt nature Orange</p>	
Mardi 8 Avril 2025	
<p>Tomate vinaigrette au basilic Filet de dorade sébaste sauce à l'aneth Blé / Brunoise provençale Yaourt 0% fruits Entremets au chocolat</p>	
Mercredi 9 Avril 2025	
<p>Crevettes roses Poulet rôti au paprika Poêlée campagnarde Fromage blanc + sucre Kiwi</p>	
Jeudi 10 Avril 2025	
<p>Salade iceberg Merlu sauce au beurre blanc Ratatouille St Môret Purée de pommes fruits rouges</p>	
Vendredi 11 Avril 2025	
<p>Endives à la vinaigrette Omelette aux champignons maison Printanière de légumes Fromage fondu au chèvre Purée de pommes bananes 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>	