

**RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON**

NOM.....

PRENOM.....

<b>MENU 1</b>		<b>MENU 2</b>	
<b>Lundi 29 avril 2024</b>			
Carottes râpées vinaigrette		Maquereau au vin blanc	
chili con carne		Dos de cabillaud sauce vanille	
Riz bio		Brocolis	
Coulommiers		Yaourt aux fruits morceaux	
Poire demi au sirop		Pomme	
<b>Mardi 30 avril 2024</b>			
Salade arc en ciel		Betteraves vinaigrette	
Filet de colin pané		Paupiette de dinde forestière	
Carottes persillées		Spaghettis	
Leerdammer		Fromage blanc + sucre	
Cocktail de fruits		Riz au lait	
<b>Mercredi 01 mai 2024 Férie</b>			
<b>Jeudi 02 mai 2024</b>			
Chou blanc et maïs vinaigrette		Museau vinaigrette	
Sauté de dinde sauce curry		Pave de saumon sauce crème	
Chou fleur		Blé / Brunoise provençale	
Livarot		Yaourt aromatisé	
Liegeois café		Beignet framboise	
<b>Vendredi 03 mai 2024</b>			
Macédoine vinaigrette		Oeuf mimosa	
Omelette		Boeuf braise paleron sauce tomate	
Haricots beurre		Frite	
Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre		Camembert	
Semoule caramel		Melon	

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.....

PRENOM.....

<b>MENU 1</b>		<b>MENU 2</b>	
<b>Lundi 29 avril 2024</b>			
Carottes râpées vinaigrette		Maquereau au vin blanc	
chili con carne		Dos de cabillaud sauce vanille	
Riz bio		Brocolis	
Coulommiers		Yaourt aux fruits morceaux	
Poire demi au sirop		Pomme	
<b>Mardi 30 avril 2024</b>			
Salade arc en ciel		Betteraves vinaigrette	
Filet de colin pané		Paupiette de dinde forestière	
Carottes persillées		Spaghettis	
Leerdammer		Fromage blanc + sucre	
Cocktail de fruits		Riz au lait	
<b>Mercredi 01 mai 2024 Férie</b>			
<b>Jeudi 02 mai 2024</b>			
Chou blanc et maïs vinaigrette		Museau vinaigrette	
Sauté de dinde sauce curry		Pave de saumon sauce crème	
Chou fleur		Blé / Brunoise provençale	
Livarot		Yaourt aromatisé	
Liegeois café		Beignet framboise	
<b>Vendredi 03 mai 2024</b>			
Macédoine vinaigrette		Oeuf mimosa	
Omelette		Boeuf braisé paleron sauce tomate	
Haricots beurre		Frite	
Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre		Camembert	
Semoule caramel		Melon	

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 29 avril 2024	
Maquereau au vin blanc Dos de cabillaud sauce vanille Brocolis Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre Poire	
Mardi 30 avril 2024	
Betteraves rouges Paupiette de dinde sauce forestière Spaghettis Edam pauvre en sel Cocktail de fruits allégé	
Mercredi 01 mai 2024 FERIE	
Jeudi 02 mai 2024	
Chou blanc et maïs vinaigrette Sauté de dinde sauce curry Chou fleur Gouda pauvre en sel Ananas frais	
Vendredi 03 mai 2024	
Macédoine vinaigrette Omelette nature Haricots beurre au beurre Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre Melon	

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