

**RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON**

NOM.....

PRENOM.....

MENU 1		MENU 2	
<b>Lundi 20 mai 2024 FERIE</b>			
<b>Mardi 21 mai 2024</b>			
Taboulé		Poireaux vinaigrette	
Colin sauce citron		Saucisse de porc de montbeliard	
Haricots verts au beurre		Lentilles	
Port salut		Yaourt nature + sucre	
Crème vanille		Pomme	
<b>Mercredi 22 mai 2024</b>			
Oeuf dur mayonnaise		Rillettes et cornichon	
Cuisse de poulet rôti		Quiche lorraine maison (plat)	
Printanière de légumes		Salade mélangée	
Yaourt aromatisé		Coulommiers	
Tarte aux pommes crumble		Pêche	
<b>Jeudi 23 mai 2024</b>			
Concombre alpin		Avocat surimi mayonnaise	
Paupiette de dinde forestière		Tête de veau sauce gribiche	
Blette à la provençale		Frite	
Yaourt nature + sucre		Roquefort crème	
Eclair vanille		Liegeois café	
<b>Vendredi 24 mai 2024</b>			
Chou rouge vinaigrette		Porc cornet au jambon	
Rôti de bœuf sauce poivre		Pave de saumon fondue de poireaux	
Mélange brunoise de légumes provençale		Purée de pommes de terre maison	
Cantal		Yaourt aux fruits morceaux	
Prunes		Eclair au chocolat	

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.....

MENU 1	MENU 2
<b>Lundi 20 mai 2024 FERIE</b>	
<b>Mardi 21 mai 2024</b>	
Taboulé Colin sauce citron Haricots verts au beurre Port salut Crème vanille	Poireaux vinaigrette Saucisse de porc de montbeliard Lentilles Yaourt nature + sucre Pomme
<b>Mercredi 22 mai 2024</b>	
Oeuf dur mayonnaise Cuisse de poulet rôti Printanière de légumes Yaourt aromatisé Tarte aux pommes crumble	Rillettes et cornichon Quiche lorraine maison (plat) Salade mélangée Coulommiers Pêche
<b>Jeudi 23 mai 2024</b>	
Concombre alpin Paupiette de dinde forestière Blette à la provençale Yaourt nature + sucre Eclair vanille	Avocat surimi mayonnaise Tête de veau sauce gribiche Frite Roquefort crème Liegeois café
<b>Vendredi 24 mai 2024</b>	
Chou rouge vinaigrette Rôti de bœuf sauce poivre Mélange brunoise de légumes provençale Cantal Prunes	Porc cornet au jambon Pave de saumon fondue de poireaux Purée de pommes de terre maison Yaourt aux fruits morceaux Eclair au chocolat

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 20 mai 2024 FERIE	
Mardi 21 mai 2024	
Taboulé Colin sauce citron Haricots verts au beurre Yaourt nature 1/2 écrémé + sucre Pomme	
Mercredi 22 mai 2024	
Oeuf dur mayonnaise Quiche lorraine maison (plat) Salade mélangée Gouda pauvre en sel Entremet chocolat	
Jeudi 23 mai 2024	
Concombre alpin Paupiette de dinde sauce forestière Blette à la provençale Yaourt 0% fruits Kiwi	
Vendredi 24 mai 2024	
Chou rouge vinaigrette Pave de saumon fondue de poireaux Purée de Pommes de terre maison Yaourt nature + sucre Eclair au chocolat	

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