

RESIDENCE AMBROISE CROIZAT		
NOM.....		PRENOM.....
MENU 1		MENU 2
Lundi 13 mai 2024		
Betteraves vinaigrette		Saucisson sec beurre cornichon
Boeuf bavette a l'echalotte		Fish'and chips sauce tartare
Pommes de terre rissolées		Poêlée campagnarde
Saint moret		Yaourt aux fruits morceaux
Creme dessert praline		Banane
Mardi 14 mai 2024		
Salade coleslaw		Feuilleté de la mer
Omelette portugaise		Navarin d'agneau
Epinards en branche au beurre		Riz bio
Carré de l'Est		Yaourt nature 1/2 ecreme + sucre
Nectarine		Eclair au chocolat
Mercredi 15 mai 2024		
Salade pepinette		Pâté de campagne
Andouillette sauce poivre		Eglefin sauce diéppoise
Frites		Brocolis
Carré de l'Est		Yaourt aux fruits mixé
Tartelette fraise Maison		Pruneaux au sirop
Jeudi 16 mai 2024 Repas animé		
Asperge sauce mousseline		
Choucroute garnie		
Pont l'Evêque		
Pâtisserie		
Vendredi 17 mai 2024		
Rillettes		Haricots verts vinaigrette
Lapin sauce moutarde		Dos de cabillaud sauce aneth
Petits pois		Pennes
Bûche au lait de chèvre		Yaourt aux fruits morceaux
Orange		Mousse 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 GENEVIEVE BOURDON		
NOM.....		PRENOM.....
MENU 1		MENU 2
Lundi 13 mai 2024		
Betteraves vinaigrette		Saucisson sec beurre cornichon
Boeuf bavette a l'echalotte		Fish'and chips sauce tartare
Pommes de terre rissolées		Poêlée campagnarde
Saint moret		Yaourt aux fruits morceaux
Crème dessert praline		Banane
Mardi 14 mai 2024		
Salade coleslaw		Feuilleté de la mer
Omelette portugaise		Navarin d'agneau
Epinards en branche au beurre		Riz bio
Carré de l'Est		Yaourt nature 1/2 ecreme + sucre
Nectarine		Eclair au chocolat
Mercredi 15 mai 2024		
Salade pepinette		Pâté de campagne
Andouillette sauce poivre		Eglefin sauce diéppoise
Frites		Brocolis
Carré de l'Est		Yaourt aux fruits mixé
Tartelette fraise Maison		Pruneaux au sirop
Jeudi 16 mai 2024		
Tomates vinaigrette		Champignons à la grecque
Brandade de poisson Maison		Cuisse de canette à l'orange
		Pomme de terre boulangères
Rouy		Yaourt nature 1/2 ecreme + sucre
Compote pomme-abricot		Ile flottante
Vendredi 17 mai 2024 Repas animé		
Asperges sauce Mousseline		
Choucroute garnie		
Pont l'Evêque		
Pâtisserie		

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

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

NOM.....

PRENOM.....

MENU 1		MENU 2	
Lundi 13 mai 2024			
Betteraves vinaigrette		Saucisson sec beurre cornichon	
Boeuf bavette à l'echalotte		Fish'and chips sauce tartare	
Pommes de terre rissolees		Poelee campagnarde	
Saint moret		Yaourt aux fruits morceaux	
Creme dessert pralinée		Banane	
Mardi 14 mai 2024			
Salade coleslaw		Feuillete de la mer	
Omelette portugaise		Navarin d'agneau	
Epinards en branche au beurre		Riz bio	
Carre de l'est		Yaourt nature 1/2 ecreme + sucre	
Nectarine		Eclair au chocolat	
Mercredi 15 mai 2024			
Salade pepinettes		Pate de campagne	
Andouillette sauce poivre		Eglefin sauce diéppoise	
Potatoes		Brocolis	
Carre de l'est		Yaourt aux fruits mixé	
Tartelette patissiere fraise maison		Pruneau au sirop	
Jeudi 16 mai 2024			
Tomate vinaigrette		Champignon a la grecque	
brandade de poisson maison		Choucroute garnie	
Rouy		Yaourt nature 1/2 ecreme + sucre	
Compote pomme-abricot		Ile flottante	
Vendredi 17 mai 2024			
Rillettes		Haricots verts vinaigrette	
Lapin sauce moutarde		Dos de cabillaud sauce aneth	
Petits pois		Penne	
Bûche au lait de chèvre		Yaourt aux fruits morceaux	
Orange		Mousse au chocolat	
Samedi 18 mai 2024		REMARQUES SUR LES REPAS PRECEDENTS	
Choux blanc et maïs vinaigrette			
cuisse de canette a l'orange			
Pomme de terre boulangeres			
Livarot			
Tarte noix de coco			
Dimanche 19 mai 2024			
Galantine de volaille			
Boeuf bourguignon			
Carottes persillées			
Camembert			
Segment de mandarine			

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