

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 7 Juillet 2025			
Salade Caliméro		Betteraves à la vinaigrette	
Boulettes de boeuf sauce à la provençale		Saumonette au beurre blanc	
Petits pois et carottes		Boulgour	
Fromage blanc		Emmental	
Compote de pommes		Crème aux oeufs	
Mardi 8 Juillet 2025			
Melon		Pâté de campagne	
Omelette		Foie de veau à la bordelaise	
Macaronis		Julienne de légumes	
Rouy		Faisselle	
Prunes		Poire au sirop sauce chocolat	
Mercredi 9 Juillet 2025			
Salade iceberg		Oeuf mimosa	
Moules marinières		Sauté de porc sauce charcutière	
Pommes frites		Salsifis persillés	
Coulommiers		Yaourt aux fruits en morceaux	
Glace cône vanille		Tarte à la noix de coco	
Jeudi 10 Juillet 2025			
Nems sans porc		Terrine de lapin	
Brochettes de poulet façon Yakitori		Eglefin sauce portugaise	
Riz safrané aux légumes		Chou-fleur	
Yaourt nature		Bleu de Bresse	
Salade de pêches et de litchis		Bavarois à la framboise	
Vendredi 11 Juillet 2025			
Pastèque		Cervelas / beurre	
Rôti de boeuf à la béarnaise		Dos de merlu sauce crustacés	
Haricots verts vinaigrette		Pommes de terre vapeur	
Yaourt aux fruits en morceaux		Bûche au lait de chèvre	
Semoule au caramel		Salade de fruits	

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 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 7 Juillet 2025			
Salade Caliméro		Betteraves à la vinaigrette	
Boulettes de boeuf sauce à la provençale		Saumonette au beurre blanc	
Petits pois et carottes		Boulgour	
Fromage blanc		Emmental	
Compote de pommes		Crème aux oeufs	
Mardi 8 Juillet 2025			
Melon		Pâté de campagne	
Omelette		Foie de veau à la bordelaise	
Macaronis		Julienne de légumes	
Rouy		Faisselle	
Prunes		Poire au sirop sauce chocolat	
Mercredi 9 Juillet 2025			
Salade iceberg		Oeuf mimosa	
Moules marinières		Sauté de porc sauce charcutière	
Pommes frites		Salsifis persillés	
Coulommiers		Yaourt aux fruits en morceaux	
Glace cône vanille		Tarte à la noix de coco	
Jeudi 10 Juillet 2025			
Nems sans porc		Terrine de lapin	
Brochettes de poulet façon Yakitori		Eglefin sauce portugaise	
Riz safrané aux légumes		Chou-fleur	
Yaourt nature		Bleu de Bresse	
Salade de pêches et de litchis		Bavarois à la framboise	
Vendredi 11 Juillet 2025			
Pastèque		Cervelas / beurre	
Rôti de boeuf à la béarnaise		Dos de merlu sauce crustacés	
Haricots verts vinaigrette		Pommes de terre vapeur	
Yaourt aux fruits en morceaux		Bûche au lait de chèvre	
Semoule au caramel		Salade de fruits	

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 de bœuf, de veau, de mouton, et de volaille, proposées dans les menus, sont d'origine française.

RPA - REGIME	
Lundi 7 Juillet 2025	
<p>Betteraves rouges Saumonette au beurre blanc Boulgour Edam pauvre en sel Pomme</p>	
Mardi 8 Juillet 2025	
<p>Melon Omelette nature Julienne de légumes Faisselle Poire au sirop</p>	
Mercredi 9 Juillet 2025	
<p>Salade iceberg Sauté de porc sauce charcutière Salsifis persillés Gouda pauvre en sel Yaourt 0% aux fruits</p>	
Jeudi 10 Juillet 2025	
<p>Tomate à la vinaigrette Eglefin sauce portugaise Chou-fleur St-Paulin pauvre en sel Purée de pommes et abricots sans sucre ajouté</p>	
Vendredi 11 Juillet 2025	
<p>Pastèque Rôti de boeuf Haricots verts vinaigrette Yaourt 0% aux fruits Salade de fruits</p>	
<p>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 de bœuf, de veau, de mouton, et de volaille, proposées dans les menus, sont d'origine française.</p>	