

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 21 Juillet 2025			
Concombre à la vinaigrette		Salade polletaise	
Chili con carne		Poulet rôti à la sauce au miel	
Riz		Choux de Bruxelles	
Fromage blanc et sucre		Livarot	
Nectarine		Crème à la vanille	
Mardi 22 Juillet 2025			
Salade de coquillettes au basilic		Céleri au curry et aux raisins à la vinaigrette	
Pavé de saumon à la sauce à l'aneth		Andouillette à la sauce au poivre	
Brunoise de légumes à la provençale		Purée de pommes de terre	
Neufchâtel		Petit suisse aromatisé	
Kiwi		Panna cotta aux fruits rouges	
Mercredi 23 Juillet 2025			
Pastèque		Pâté de foie	
Chipolatas de porc		Omelette nature maison	
Pommes frites		Poêlée aux 4 légumes	
Yaourt nature		Bleu de Bresse	
Cocktail de fruits		Tarte aux abricots	
Jeudi 24 Juillet 2025			
Taboulé		Chou blanc à la vinaigrette	
Gigot d'agneau à la sauce tartare		Eglefin à la sauce à l'oseille	
Haricots beurre à la vinaigrette		Blé	
Reblochon		Faisselle	
Tarte aux myrtilles		Pêche	
Vendredi 25 Juillet 2025			
Tomate et mozzarella au basilic		Croisillon Dubarry	
Escalope de dinde viennoise		Filet de colin à la sauce aux câpres	
Spaghettis		Ratatouille	
Gorgonzola		Cabrette	
Glace sundae vanille fraise		Pruneaux au sirop	

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 21 Juillet 2025			
Concombre à la vinaigrette		Salade polletaise	
Chili con carne		Poulet rôti à la sauce au miel	
Riz		Choux de Bruxelles	
Fromage blanc et sucre		Livarot	
Nectarine		Crème à la vanille	
Mardi 22 Juillet 2025			
Salade de coquillettes au basilic		Céleri au curry et aux raisins à la vinaigrette	
Pavé de saumon à la sauce à l'aneth		Andouillette à la sauce au poivre	
Brunoise de légumes à la provençale		Purée de pommes de terre	
Neufchâtel		Petit suisse aromatisé	
Kiwi		Panna cotta aux fruits rouges	
Mercredi 23 Juillet 2025			
Pastèque		Pâté de foie	
Chipolatas de porc		Omelette nature maison	
Pommes frites		Poêlée aux 4 légumes	
Yaourt nature		Bleu de Bresse	
Cocktail de fruits		Tarte aux abricots	
Jeudi 24 Juillet 2025			
Taboulé		Chou blanc à la vinaigrette	
Gigot d'agneau à la sauce tartare		Eglefin à la sauce à l'oseille	
Haricots beurre à la vinaigrette		Blé	
Reblochon		Faisselle	
Tarte aux myrtilles		Pêche	
Vendredi 25 Juillet 2025			
Tomate et mozzarella au basilic		Croisillon Dubarry	
Escalope de dinde viennoise		Filet de colin à la sauce aux câpres	
Spaghettis		Ratatouille	
Gorgonzola		Cabrette	
Glace sundae vanille fraise		Pruneaux au sirop	

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 21 Juillet 2025	
Concombre à la vinaigrette Poulet rôti à la sauce au miel Riz Fromage blanc et sucre Nectarine	
Mardi 22 Juillet 2025	
Salade de coquillettes au basilic Pavé de saumon à la sauce à l'aneth Brunoise de légumes à la provençale Petit suisse et sucre Kiwi	
Mercredi 23 Juillet 2025	
Pastèque Omelette nature maison Poêlée aux 4 légumes Yaourt nature Cocktail de fruits allégé	
Jeudi 24 Juillet 2025	
Chou blanc à la vinaigrette Gigot d'agneau Haricots beurre à la vinaigrette Faisselle Pêche	
Vendredi 25 Juillet 2025	
Tomate mozzarella à la vinaigrette et au basilic Filet de colin sauce à la crème Spaghettis Gorgonzola Pruneaux au sirop	
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.	