

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 11 Août 2025			
Carottes râpées à la vinaigrette		Maquereau à la tomate	
Filet de colin pané		Sauté de veau de Lisbonne	
Pâtes Torti aux 3 couleurs		Printanière de légumes	
Le P'tit Havrais		Yaourt nature	
Crème dessert pralinée		Coupe glacée vanille et chocolat	
Mardi 12 Août 2025			
Céleri rémoulade bio		Salade strasbourgeoise	
Pavé de saumon à la sauce cocktail		Boudin noir aux pommes	
Salade de riz à la mexicaine		Purée de carottes	
Fromage blanc et sucre		Emmental	
Abricots		Bavarois à la poire	
Mercredi 13 Août 2025			
Tomate à la vinaigrette		Mortadelle aux pistaches	
Escalope viennoise		Dos de cabillaud sauce à l'armoricaine	
Pommes frites		Epinards à la crème	
Yaourt aux fruits		Rouy	
Beignet à la framboise		Entremets à la noix de coco	
Jeudi 14 Août 2025			
BUFFET CHAMPETRE			
Vendredi 15 Août 2025			
Asperges à la vinaigrette		FERIE	
Dorade sébaste à l'aneth			
Poêlée forestière			
Rondelé ail et fines herbes			
Tarte au citron meringuée			

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	
<b>Lundi 11 Août 2025</b>			
Carottes râpées à la vinaigrette		Maquereau à la tomate	
Filet de colin pané		Sauté de veau de Lisbonne	
Pâtes Torti aux 3 couleurs		Printanière de légumes	
Le P'tit Havrais		Yaourt nature	
Crème dessert pralinée		Coupe glacée vanille et chocolat	
<b>Mardi 12 Août 2025</b>			
Céleri rémoulade bio		Salade strasbourgeoise	
Pavé de saumon à la sauce cocktail		Boudin noir aux pommes	
Salade de riz à la mexicaine		Purée de carottes	
Fromage blanc et sucre		Emmental	
Abricots		Bavarois à la poire	
<b>Mercredi 13 Août 2025</b>			
Tomate à la vinaigrette		Mortadelle aux pistaches	
Escalope viennoise		Dos de cabillaud sauce à l'armoricaine	
Pommes frites		Epinards à la crème	
Yaourt aux fruits		Rouy	
Beignet à la framboise		Entremets à la noix de coco	
<b>Jeudi 14 Août 2025</b>			
Surimi à la mayonnaise		Concombre à la vinaigrette	
Tarte méditerranéenne		Côte de porc à la sauce charcutière	
Haricots verts à la vinaigrette		Lentilles au jus	
Pont-l'Evêque		Petit-suisse et sucre	
Crème aux œufs		Segments de mandarine	
<b>Vendredi 15 Août 2025</b>			
Asperges à la vinaigrette		FERIE	
Dorade sébaste à l'aneth			
Poêlée forestière			
Rondelé ail et fines herbes			
Tarte au citron meringuée			

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 11 Août 2025	
Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de veau de Lisbonne Printanière de légumes Yaourt nature Poire	
Mardi 12 Août 2025	
Céleri à la vinaigrette Pavé de saumon à la sauce cocktail Purée de carottes Edam pauvre en sel Abricots	
Mercredi 13 Août 2025	
Tomate à la vinaigrette Dos de cabillaud sauce à l'armoricaine Epinards à la crème Yaourt aux fruits 0% Pomme	
Jeudi 14 Août 2025	
BUFFET CHAMPETRE	
Vendredi 15 Août 2025	
Asperges à la vinaigrette Dorade sébaste à l'aneth Poêlée forestière Rondelé ail et fines herbes Tarte au citron meringuée	
<p>En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département de la restauration municipale peut être amené à modifier les menus.</p> <p>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>	