

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 18 Août 2025			
Betteraves à la vinaigrette		Maquereau au vin blanc	
Filet de colin cuit sauce à la crème		Côte de porc à la sauce au cidre	
Haricots verts au beurre		Pâtes Penne	
Bresse Bleu		Yaourt nature	
Riz au lait		Pomme	
Mardi 19 Août 2025			
Samoussas aux légumes		Céleri à la vinaigrette	
Rougail saucisses au porc		Omelette portugaise	
Riz		Brunoise de légumes	
Fromage blanc		Coulommiers	
Tarte à la noix de coco		Pêche	
Mercredi 20 Août 2025			
Salade Iceberg aux croûtons		Croisillon au fromage	
Poulet rôti au jus		Cabillaud à la sauce aux poivrons	
Coquillettes		Tomate à la provençale	
Bûche au lait de vache et au lait de chèvre		Yaourt nature	
Mousse au chocolat		Cône à la vanille	
Jeudi 21 Août 2025			
Salade de pommes de terre		Oeuf dur à la mayonnaise	
Rôti de veau froid à la béarnaise		Saumon à la fondue de poireaux	
Macédoine à la vinaigrette		Gratin dauphinois	
Rouy		Yaourt aux fruits en morceaux	
Nectarine		Tarte aux pommes à la normande	
Vendredi 22 Août 2025			
Carottes râpées à la vinaigrette		Pâté de campagne	
Couscous Merguez		Quiche au thon	
		Salade verte	
Carré de l'Est		Fromage blanc	
Prunes		Crème à la vanille	

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 18 Août 2025			
Betteraves à la vinaigrette		Maquereau au vin blanc	
Filet de colin cuit sauce à la crème		Côte de porc à la sauce au cidre	
Haricots verts au beurre		Pâtes Penne	
Bresse Bleu		Yaourt nature	
Riz au lait		Pomme	
Mardi 19 Août 2025			
Samoussas aux légumes		Célieri à la vinaigrette	
Rougail saucisses au porc		Omelette portugaise	
Riz		Brunoise de légumes	
Fromage blanc		Coulommiers	
Tarte à la noix de coco		Pêche	
Mercredi 20 Août 2025			
Salade Iceberg aux croûtons		Croisillon au fromage	
Poulet rôti au jus		Cabillaud à la sauce aux poivrons	
Coquillettes		Tomate à la provençale	
Bûche au lait de vache et au lait de chèvre		Yaourt nature	
Mousse au chocolat		Cône à la vanille	
Jeudi 21 Août 2025			
Salade de pommes de terre		Oeuf dur à la mayonnaise	
Rôti de veau froid à la béarnaise		Saumon à la fondue de poireaux	
Macédoine à la vinaigrette		Gratin dauphinois	
Rouy		Yaourt aux fruits en morceaux	
Nectarine		Tarte aux pommes à la normande	
Vendredi 22 Août 2025			
Carottes râpées à la vinaigrette		Pâté de campagne	
Couscous Merguez		Quiche au thon	
		Salade verte	
Carré de l'Est		Fromage blanc	
Prunes		Crème à la vanille	

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 18 Août 2025	
Betteraves bio à la vinaigrette Filet de colin sauce à la crème Haricots verts au beurre Edam pauvre en sel Riz au lait	
Mardi 19 Août 2025	
Céleri à la vinaigrette Omelette portugaise Riz Fromage blanc Pêche	
Mercredi 20 Août 2025	
Salade Iceberg aux croûtons Poulet rôti au jus Tomate à la provençale Yaourt nature Entremets au chocolat	
Jeudi 21 Août 2025	
Oeuf dur à la mayonnaise Rôti de veau Macédoine à la vinaigrette Gouda pauvre en sel Nectarine	
Vendredi 22 Août 2025	
Carottes râpées à la vinaigrette Quiche au thon Salade verte Fromage blanc Prunes	
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.	