

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
<b>Lundi 4 Août 2025</b>			
Tomate et mozzarella au basilic		Segments de pamplemousse	
Escalope de dinde viennoise		Filet de truite sauce à l'aneth	
Spaghettis à la sauce tomate		Brocolis	
Gorgonzola		Fromage blanc à la vanille	
Glace Sundae vanille et fraise		Crème au caramel	
<b>Mardi 5 Août 2025</b>			
Melon		Cervelas et beurre	
Omelette		Bavette sauce au Roquefort	
Petits pois et carottes		Purée de courgettes	
Emmental		Petit-suisse et sucre	
Nectarine		Entremets à la vanille	
<b>Mercredi 6 Août 2025</b>			
Salade Iceberg		Avocat à la crevette	
Moules marinières		Sauté de dinde sauce au miel	
Pommes de terre rissolées		Julienne de légumes	
Rouy		Yaourt aux fruits en morceaux	
Gélifié au chocolat		Tarte alsacienne	
<b>Jeudi 7 Août 2025</b>			
Nems végétariens		Oeuf mimosa	
Brochettes de poulet façon Yakitori		Haddock sauce à la crème	
Riz safrané aux légumes		Chou-fleur	
Yaourt nature		Camembert	
Salade de pêches et de litchis		Mousse au caramel	
<b>Vendredi 8 Août 2025</b>			
Pastèque		Chou rouge à la vinaigrette	
Rôti de bœuf à la sauce béarnaise		Brandade de poisson Maison	
Haricots beurre à la vinaigrette		Yaourt aux fruits en morceaux	
Bleu de Bresse		Pruneaux au sirop	
Semoule au caramel			

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 4 Août 2025</b>			
Tomate et mozzarella au basilic		Segments de pamplemousse	
Escalope de dinde viennoise		Filet de truite sauce à l'aneth	
Spaghettis à la sauce tomate		Brocolis	
Gorgonzola		Fromage blanc à la vanille	
Glace Sundae vanille et fraise		Crème au caramel	
<b>Mardi 5 Août 2025</b>			
Melon		Cervelas et beurre	
Omelette		Bavette sauce au Roquefort	
Petits pois et carottes		Purée de courgettes	
Emmental		Petit-suisse et sucre	
Nectarine		Entremets à la vanille	
<b>Mercredi 6 Août 2025</b>			
Salade Iceberg		Avocat à la crevette	
Moules marinières		Sauté de dinde sauce au miel	
Pommes de terre rissolées		Julienne de légumes	
Rouy		Yaourt aux fruits en morceaux	
Gélifié au chocolat		Tarte alsacienne	
<b>Jeudi 7 Août 2025</b>			
Nems végétariens		Oeuf mimosa	
Brochettes de poulet façon Yakitori		Haddock sauce à la crème	
Riz safrané aux légumes		Chou-fleur	
Yaourt nature		Camembert	
Salade de pêches et de litchis		Mousse au caramel	
<b>Vendredi 8 Août 2025</b>			
Pastèque		Chou rouge à la vinaigrette	
Rôti de bœuf à la sauce béarnaise		Brandade de poisson Maison	
Haricots beurre à la vinaigrette		Yaourt aux fruits en morceaux	
Bleu de Bresse		Pruneaux au sirop	
Semoule au caramel			

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 4 Août 2025	
Segments de pamplemousse Filet de truite sauce à l'aneth Brocolis Fromage blanc et sucre Cocktail de fruits allégé	
Mardi 5 Août 2025	
Melon Omelette nature Petits pois très fins et carottes Petit-suisse et sucre Entremets à la vanille	
Mercredi 6 Août 2025	
Salade Iceberg Sauté de dinde sauce au miel Julienne de légumes Yaourt 0% aux fruits Prunes	
Jeudi 7 Août 2025	
Oeuf mimosa Brochettes de poulet façon Yakitori Riz safrané aux légumes Gouda pauvre en sel Salade de pêches et de litchis	
Vendredi 8 Août 2025	
Pastèque (Entrée) Rôti de bœuf Haricots beurre à la vinaigrette Yaourt 0% aux fruits Salade de fruits frais Maison	
<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>	