

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 8 Septembre 2025			
Salade de pommes de terre et de mimolette		Champignons à la grecque	
Escalope de dinde à la crème		Eglefin sauce à la portugaise	
Petits pois et carottes		Riz	
Carré de l'Est		Yaourt aux fruits en morceaux	
Liégeois au chocolat		Raisin blanc	
Mardi 9 Septembre 2025			
Melon		Pâté de foie	
Oeuf dur à la crème		Sauté de boeuf aux olives	
Purée d'épinards		Salsifis persillés	
Petit-suisse et sucre		Rouy	
Prunes		Pana cotta aux fruits rouges	
Mercredi 10 Septembre 2025			
Pastèque		Surimi à la mayonnaise	
Merlu sauce à l'oseille		Tartiflette	
Poêlée aux 4 légumes			
Le P'tit Havrais		Yaourt nature	
Flan à la noix de coco Maison		Pêche	
Jeudi 11 Septembre 2025			
Céleri rémoulade bio		Tarte aux poireaux	
Brandade de poisson		Escalope de dinde viennoise	
		Duo de carottes et de Boursin	
Faisselle		Emmental	
Compote de pommes		Mousse au chocolat et à la noisette	
Vendredi 12 Septembre 2025			
Saucisson sec avec beurre et cornichons		Chou blanc à l'emmental et à la mimolette	
Steak haché sauce au cheddar		Quenelles de volaille à la forestière	
Coquillettes bio		Poêlée rustique	
Fromage blanc aux fruits		Pont-l'Evêque	
Kiwi		Tiramisu	

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 8 Septembre 2025			
Salade de pommes de terre et de mimolette		Champignons à la grecque	
Escalope de dinde à la crème		Eglefin sauce à la portugaise	
Petits pois et carottes		Riz	
Carré de l'Est		Yaourt aux fruits en morceaux	
Liégeois au chocolat		Raisin blanc	
Mardi 9 Septembre 2025			
Melon		Pâté de foie	
Oeuf dur à la crème		Sauté de boeuf aux olives	
Purée d'épinards		Salsifis persillés	
Petit-suisse et sucre		Rouy	
Prunes		Pana cotta aux fruits rouges	
Mercredi 10 Septembre 2025			
Pastèque		Surimi à la mayonnaise	
Merlu sauce à l'oseille		Tartiflette	
Poêlée aux 4 légumes			
Le P'tit Havrais		Yaourt nature	
Flan à la noix de coco Maison		Pêche	
Jeudi 11 Septembre 2025			
Céleri rémoulade bio		Tarte aux poireaux	
Brandade de poisson		Escalope de dinde viennoise	
		Duo de carottes et de Boursin	
Faisselle		Emmental	
Compote de pommes		Mousse au chocolat et à la noisette	
Vendredi 12 Septembre 2025			
Saucisson sec avec beurre et cornichons		Chou blanc à l'emmental et à la mimolette	
Steak haché sauce au cheddar		Quenelles de volaille à la forestière	
Coquillettes bio		Poêlée rustique	
Fromage blanc aux fruits		Pont-l'Evêque	
Kiwi		Tiramisu	

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 8 Septembre 2025	
Salade de pommes de terre Escalope de dinde à la crème Riz Yaourt 0% aux fruits Raisin blanc	
Mardi 9 Septembre 2025	
Melon Sauté de boeuf aux olives Salsifis persillés Yaourt nature Prunes	
Mercredi 10 Septembre 2025	
Pastèque Merlu sauce à l'oseille Poêlée aux 4 légumes Faisselle Flan à la vanille Maison	
Jeudi 11 Septembre 2025	
Céleri à la vinaigrette Brandade de poisson Maison Edam pauvre en sel Compote de pommes Pain	
Vendredi 12 Septembre 2025	
Chou blanc à la vinaigrette Quenelles de volaille à la forestière Coquillettes Fromage blanc et sucre Kiwi	
<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>	