

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 13 Octobre 2025			
Fonds d'artichauts		Salade de pommes de terre à la mimolette	
Carbonade flamande de bœuf		Filet de colin à la meunière	
Tatin aux endives		Riz	
Rouy		Faisselle	
Crème dessert au chocolat		Purée de pommes et de fruits rouges	
Mardi 14 Octobre 2025			
Tomate à la vinaigrette		Sardines à l'huile et au beurre	
Omelette portugaise		Petit salé de porc grillé	
Boulgour		Printanière de légumes	
Emmental		Yaourt nature	
Tropézienne		Crème dessert à la pistache	
Mercredi 15 Octobre 2025			
Rillettes et cornichons		Crêpe au fromage	
Merlu au beurre et au thym		Bavette sauce au roquefort	
Risotto aux champignons		Haricots verts au beurre	
Fleur de Lin		Fromage blanc aux fruits 0%	
Coupelle de panna cotta aux fruits exotiques		Pomme	
Jeudi 16 Octobre 2025			
Salade de mâche		Concombre à la vinaigrette	
Hachis de canard		Cabillaud à la sauce dieppoise	
		Gratin aux blettes	
Petit-suisse aromatisé		La Cauchoise	
Cubes de pêche au sirop		Paris-Brest	
Vendredi 17 Octobre 2025			
Croisillon Dubarry		Champignons à la grecque	
Boulettes de bœuf sauce au fromage		Escalope de dinde à la crème	
Duo de carottes et de panais		Pâtes Torti	
Bleu de Bresse		Yaourt aux fruits en morceaux	
Clémentines		Ile flottante	

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 13 Octobre 2025			
Fonds d'artichauts		Salade de pommes de terre à la mimolette	
Carbonade flamande de bœuf		Filet de colin à la meunière	
Tatin aux endives		Riz	
Rouy		Faisselle	
Crème dessert au chocolat		Purée de pommes et de fruits rouges	
Mardi 14 Octobre 2025			
Tomate à la vinaigrette		Sardines à l'huile et au beurre	
Omelette portugaise		Petit salé de porc grillé	
Boulgour		Printanière de légumes	
Emmental		Yaourt nature	
Tropézienne		Crème dessert à la pistache	
Mercredi 15 Octobre 2025			
Rillettes et cornichons		Crêpe au fromage	
Merlu au beurre et au thym		Bavette sauce au roquefort	
Risotto aux champignons		Haricots verts au beurre	
Fleur de Lin		Fromage blanc aux fruits 0%	
Coupelle de panna cotta aux fruits exotiques		Pomme	
Jeudi 16 Octobre 2025			
Salade de mâche		Concombre à la vinaigrette	
Hachis de canard		Cabillaud à la sauce dieppoise	
		Gratin aux blettes	
Petit-suisse aromatisé		La Cauchoise	
Cubes de pêche au sirop		Paris-Brest	
Vendredi 17 Octobre 2025			
Croisillon Dubarry		Champignons à la grecque	
Boulettes de bœuf sauce au fromage		Escalope de dinde à la crème	
Duo de carottes et de panais		Pâtes Torti	
Bleu de Bresse		Yaourt aux fruits en morceaux	
Clémentines		Ile flottante	

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 13 Octobre 2025	
Fonds d'artichauts Carbonade flamande de bœuf Tatin aux endives Faisselle Purée de pommes et de fruits rouges	
Mardi 14 Octobre 2025	
Tomate à la vinaigrette Omelette portugaise Boulgour Yaourt nature Crème dessert à la pistache	
Mercredi 15 Octobre 2025	
Crêpe au fromage Bavette de bœuf Haricots verts au beurre Fromage blanc aux fruits 0% Pomme	
Jeudi 16 Octobre 2025	
Salade de mâche Cabillaud à la sauce dieppoise Gratin aux blettes Petit-suisse et sucre Cubes de pêches au sirop	
Vendredi 17 Octobre 2025	
Champignons à la grecque Escalope de dinde à la crème Pâtes Torti Saint-Paulin pauvre en sel Clémentines	
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.	