

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 15 Septembre 2025			
Concombre façon Tzatziki		Betteraves à la vinaigrette	
Saucisse de Francfort		Aile de raie sauce aux câpres	
Chou-fleur et pommes de terre au Boursin		Blé	
Fromage blanc et sucre		Rouy	
Orange		Liégeois au café	
Mardi 16 Septembre 2025			
Macédoine à la vinaigrette		Andouille de Vire avec beurre et cornichons	
Boeuf bourguignon		Oeuf dur à la sauce aurore (Plat)	
Carottes fines à l'huile d'olive		Coquillettes	
Reblochon		Yaourt nature	
Far aux pruneaux		Kiwi	
Mercredi 17 Septembre 2025			
Salade Coleslaw		Terrine de légumes à la sauce cocktail	
Moules marinières		Filet mignon sauce à la moutarde	
Pommes Frites		Brunoise de légumes à la provençale	
Emmental		Petit-suisse aromatisé	
Poire au chocolat		Salade de fruits frais Maison	
Jeudi 18 Septembre 2025			
Tomate à la vinaigrette et au basilic		Croisillon Dubarry	
Couscous royal		Filet de colin à la meunière	
Semoule		Epinards en branches à la crème	
Coulommiers		Yaourt aux fruits en morceaux	
Gélifié au chocolat		Pomme	
Vendredi 19 Septembre 2025			
Salade de lentilles		Carottes râpées à la vinaigrette	
Filet de hoki sauce à la crème		Chili con carne	
Brocolis		Riz	
Bûche au lait de chèvre		Faisselle	
Gâteau basque		Raisin noir	

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 15 Septembre 2025			
Concombre façon Tzatziki		Betteraves à la vinaigrette	
Saucisse de Francfort		Aile de raie sauce aux câpres	
Chou-fleur et pommes de terre au Boursin		Blé	
Fromage blanc et sucre		Rouy	
Orange		Liégeois au café	
Mardi 16 Septembre 2025			
Macédoine à la vinaigrette		Andouille de Vire avec beurre et cornichons	
Boeuf bourguignon		Oeuf dur à la sauce aurore (Plat)	
Carottes fines à l'huile d'olive		Coquillettes	
Reblochon		Yaourt nature	
Far aux pruneaux		Kiwi	
Mercredi 17 Septembre 2025			
Salade Coleslaw		Terrine de légumes à la sauce cocktail	
Moules marinières		Filet mignon sauce à la moutarde	
Pommes Frites		Brunoise de légumes à la provençale	
Emmental		Petit-suisse aromatisé	
Poire au chocolat		Salade de fruits frais Maison	
Jeudi 18 Septembre 2025			
Tomate à la vinaigrette et au basilic		Croisillon Dubarry	
Couscous royal		Filet de colin à la meunière	
Semoule		Epinards en branches à la crème	
Coulommiers		Yaourt aux fruits en morceaux	
Gélifié au chocolat		Pomme	
Vendredi 19 Septembre 2025			
Salade de lentilles		Carottes râpées à la vinaigrette	
Filet de hoki sauce à la crème		Chili con carne	
Brocolis		Riz	
Bûche au lait de chèvre		Faisselle	
Gâteau basque		Raisin noir	

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 15 Septembre 2025	
<p>Betteraves rouges Aile de raie sauce aux câpres Blé Fromage blanc et sucre Orange</p>	
Mardi 16 Septembre 2025	
<p>Macédoine à la vinaigrette Boeuf bourguignon Carottes fines à l'huile d'olive Yaourt nature Kiwi</p>	
Mercredi 17 Septembre 2025	
<p>Salade Coleslaw Moules marinières Pommes noisettes Petit-suisse et sucre Salade de fruits frais Maison</p>	
Jeudi 18 Septembre 2025	
<p>Tomate à la vinaigrette et au basilic Couscous royal Semoule Yaourt 0% aux fruits Pomme</p>	
Vendredi 19 Septembre 2025	
<p>Carottes râpées à la vinaigrette Chili con carne Riz Faisselle Raisin noir</p>	
<p>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.</p>	