

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 6 Octobre 2025			
Betteraves à la vinaigrette		Concombre à la vinaigrette	
Filet de colin sauce à la crème		Bœuf bourguignon	
Coquillettes		Salsifis persillés	
Camembert		Petit-suisse et sucre	
Pomme		Semoule au caramel	
Mardi 7 Octobre 2025			
Céleri rémoulade bio		Asperges à la vinaigrette	
Paleron de boeuf braisé à la sauce tomate		Omelette bio fraîche au poivron et chorizo	
Petits pois très fins et carottes		Courgettes poêlées sauce à la provençale	
Emmental		Yaourt aux fruits	
Compote de pommes et spéculoos		Beignet au chocolat	
Mercredi 8 Octobre 2025			
Pâté de campagne		Carottes râpées à la vinaigrette	
Quiche lorraine		Cuisse de pintade à la sauce forestière	
Salade mélangée		Pommes Frites	
Livarot		Yaourt nature	
Riz au lait Maison		Banane	
Jeudi 9 Octobre 2025			
Salade de tagliatelles au curry		Museau à la vinaigrette	
Chipolatas au porc		Pavé de saumon sauce au Porto	
Poêlée rustique		Blé	
Petit-suisse aromatisé		Rouy	
Crème aux oeufs		Orange	
Vendredi 10 Octobre 2025			
Radis et beurre		Feuilleté de la mer	
Rognons de boeuf sauce à la moutarde		Oeuf dur à la crème	
Riz		Epinards en branches bio à la crème	
Coulommiers		Yaourt nature	
Kiwi		Pruneaux au sirop	

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 6 Octobre 2025			
Betteraves à la vinaigrette		Concombre à la vinaigrette	
Filet de colin sauce à la crème		Bœuf bourguignon	
Coquillettes		Salsifis persillés	
Camembert		Petit-suisse et sucre	
Pomme		Semoule au caramel	
Mardi 7 Octobre 2025			
Céleri rémoulade bio		Asperges à la vinaigrette	
Paleron de boeuf braisé à la sauce tomate		Omelette bio fraîche au poivron et chorizo	
Petits pois très fins et carottes		Courgettes poêlées sauce à la provençale	
Emmental		Yaourt aux fruits	
Compote de pommes et spéculoos		Beignet au chocolat	
Mercredi 8 Octobre 2025			
Pâté de campagne		Carottes râpées à la vinaigrette	
Quiche lorraine		Cuisse de pintade à la sauce forestière	
Salade mélangée		Pommes Frites	
Livarot		Yaourt nature	
Riz au lait Maison		Banane	
Jeudi 9 Octobre 2025			
Salade de tagliatelles au curry		Museau à la vinaigrette	
Chipolatas au porc		Pavé de saumon sauce au Porto	
Poêlée rustique		Blé	
Petit-suisse aromatisé		Rouy	
Crème aux oeufs		Orange	
Vendredi 10 Octobre 2025			
Radis et beurre		Feuilleté de la mer	
Rognons de boeuf sauce à la moutarde		Oeuf dur à la crème	
Riz		Epinards en branches bio à la crème	
Coulommiers		Yaourt nature	
Kiwi		Pruneaux au sirop	

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 6 Octobre 2025	
Concombre à la vinaigrette Sauté de boeuf à la sauce bourguignonne Salsifis persillés Petit-suisse et sucre Pomme	
Mardi 7 Octobre 2025	
Céleri à la vinaigrette Paleron de boeuf braisé à la sauce tomate Petits pois très fins et carottes Tomme des Pyrénées Purée de pommes	
Mercredi 8 Octobre 2025	
Carottes râpées à la vinaigrette Quiche lorraine Salade mélangée Yaourt nature Riz au lait Maison	
Jeudi 9 Octobre 2025	
Salade de tagliatelles au curry Pavé de saumon sauce au Porto Blé Saint-Paulin pauvre en sel Orange	
Vendredi 10 Octobre 2025	
Radis et beurre Oeuf dur à la crème Epinards en branches bio à la crème Yaourt nature Pruneaux au sirop	
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.	