

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 20 Octobre 2025			
Salade Pokémon au blé		Chou rouge à la vinaigrette	
Filet de Hoki sauce aux poivrons		Sauté de porc aux olives	
Poêlée forestière		Boulgour	
Rouy		Yaourt aux fruits	
Fromage blanc aux fruits et biscuit Palmier		Poire	
Mardi 21 Octobre 2025			
Carottes râpées à la vinaigrette		Betteraves à la vinaigrette	
Boeuf à la bolognaise		Oeuf dur à la béchamel	
Pâtes Farfalle		Fenouil à la provençale	
Yaourt sucré		Emmental	
Banane		Flan à la vanille Maison	
Mercredi 22 Octobre 2025			
Taboulé		Rillettes de porc	
Duo de poissons sauce à l'aneth		Boudin blanc aux pommes	
Brocolis		Pommes Frites	
Bûche au lait de chèvre		Fromage blanc	
Tartelette aux fruits d'automne Maison		Purée de pommes sans sucres ajoutés	
Jeudi 23 Octobre 2025			
Concombre alpin		Tarte aux légumes Maison	
Emincé de dinde sauce curry et coco		Filet de colin à la sauce provençale	
Carottes très fines à l'huile d'olive		Riz et ratatouille	
Reblochon		Petit-suisse aromatisé	
Semoule au caramel		Segments de mandarine	
Vendredi 24 Octobre 2025			
Endives vinaigrette aux noix		Macédoine à la vinaigrette	
Navarin d'agneau		Saumonette sauce à la crème	
Flageolets		Purée de chou-fleur	
Bleu de Bresse		Yaourt nature	
Raisin noir		Gâteau basque	

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 20 Octobre 2025			
Salade Pokémon au blé		Chou rouge à la vinaigrette	
Filet de Hoki sauce aux poivrons		Sauté de porc aux olives	
Poêlée forestière		Boulgour	
Rouy		Yaourt aux fruits	
Fromage blanc aux fruits et biscuit Palmier		Poire	
Mardi 21 Octobre 2025			
Carottes râpées à la vinaigrette		Betteraves à la vinaigrette	
Boeuf à la bolognaise		Oeuf dur à la béchamel	
Pâtes Farfalle		Fenouil à la provençale	
Yaourt sucré		Emmental	
Banane		Flan à la vanille Maison	
Mercredi 22 Octobre 2025			
Taboulé		Rillettes de porc	
Duo de poissons sauce à l'aneth		Boudin blanc aux pommes	
Brocolis		Pommes Frites	
Bûche au lait de chèvre		Fromage blanc	
Tartelette aux fruits d'automne Maison		Purée de pommes sans sucres ajoutés	
Jeudi 23 Octobre 2025			
Concombre alpin		Tarte aux légumes Maison	
Emincé de dinde sauce curry et coco		Filet de colin à la sauce provençale	
Carottes très fines à l'huile d'olive		Riz et ratatouille	
Reblochon		Petit-suisse aromatisé	
Semoule au caramel		Segments de mandarine	
Vendredi 24 Octobre 2025			
Endives vinaigrette aux noix		Macédoine à la vinaigrette	
Navarin d'agneau		Saumonette sauce à la crème	
Flageolets		Purée de chou-fleur	
Bleu de Bresse		Yaourt nature	
Raisin noir		Gâteau basque	

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 20 Octobre 2025	
Chou rouge à la vinaigrette Sauté de porc aux olives Boulgour Fromage blanc aux fruits Biscuit Palmier	
Mardi 21 Octobre 2025	
Carottes râpées à la vinaigrette Boeuf à la bolognaise Pâtes Farfalle Yaourt sucré Banane	
Mercredi 22 Octobre 2025	
Taboulé Duo de poissons sauce à l'aneth Brocolis Fromage blanc Purée de pommes sans sucres ajoutés	
Jeudi 23 Octobre 2025	
Concombre alpin Emincé de dinde sauce curry et coco Riz et ratatouille Petit-suisse aromatisé Segments de mandarine	
Vendredi 24 Octobre 2025	
Endives vinaigrette aux noix Navarin d'agneau Flageolets Yaourt nature 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.	