

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 1 Décembre 2025			
Salade de pois chiches		Oeuf dur à la mayonnaise	
Saumonette à la sauce aux crustacés		Escalope de dinde viennoise	
Poêlée rustique		Pâtes Farfalle	
Fromage blanc à la vanille		Rouy	
Orange		Ile flottante	
Mardi 2 Décembre 2025			
Céleri à la vinaigrette bio		Endives à la vinaigrette aux noix	
Jambon à la sauce tomate		Eglefin à la sauce à l'oseille	
Haricots verts au beurre		Pommes de terre au four crème ciboulette	
Reblochon		Faisselle	
Chou pop-corn		Banane	
Mercredi 3 Décembre 2025			
Segments de pamplemousse		Museau à la vinaigrette	
Quiche au saumon et au brocoli		Foie de veau à la sauce bordelaise	
Salade mélangée		Riz bio	
Bûche au lait de chèvre		Fromage blanc aux fruits 0%	
Compote à la pomme et à la vanille		Tarte alsacienne	
Jeudi 4 Décembre 2025			
Potage au chou-fleur		Salade Marco Polo	
Mixed grill		Oeuf dur à la sauce aurore	
Röstis de pomme de terre et de légumes		Chou romanesco	
Emmental		Yaourt aux fruits en morceaux	
Clémentines		Chouquettes à la crème	
Vendredi 5 Décembre 2025			
Macédoine à la mayonnaise		Tarte aux 3 fromages	
Hachis de canard		Pavé de thon à la sauce provençale	
		Céleri braisé	
Yaourt nature		Saint-Nectaire	
Raisin noir		Crème à la pistache et madeleine	

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 1 Décembre 2025			
Salade de pois chiches		Oeuf dur à la mayonnaise	
Saumonette à la sauce aux crustacés		Escalope de dinde viennoise	
Poêlée rustique		Pâtes Farfalle	
Fromage blanc à la vanille		Rouy	
Orange		Ile flottante	
Mardi 2 Décembre 2025			
Céleri à la vinaigrette bio		Endives à la vinaigrette aux noix	
Jambon à la sauce tomate		Eglefin à la sauce à l'oseille	
Haricots verts au beurre		Pommes de terre au four crème ciboulette	
Reblochon		Faisselle	
Chou pop-corn		Banane	
Mercredi 3 Décembre 2025			
Segments de pamplemousse		Museau à la vinaigrette	
Quiche au saumon et au brocoli		Foie de veau à la sauce bordelaise	
Salade mélangée		Riz bio	
Bûche au lait de chèvre		Fromage blanc aux fruits 0%	
Compote à la pomme et à la vanille		Tarte alsacienne	
Jeudi 4 Décembre 2025			
Potage au chou-fleur		Salade Marco Polo	
Mixed grill		Oeuf dur à la sauce aurore	
Röstis de pomme de terre et de légumes		Chou romanesco	
Emmental		Yaourt aux fruits en morceaux	
Clémentines		Chouquettes à la crème	
Vendredi 5 Décembre 2025			
Macédoine à la mayonnaise		Tarte aux 3 fromages	
Hachis de canard		Pavé de thon à la sauce provençale	
		Céleri braisé	
Yaourt nature		Saint-Nectaire	
Raisin noir		Crème à la pistache et madeleine	

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 1 Décembre 2025	
Oeuf dur à la mayonnaise Saumonette à la sauce aux crustacés Pâtes Farfalle Fromage blanc aux fruits 0% Orange	
Mardi 2 Décembre 2025	
Céleri à la vinaigrette bio Jambon de porc sans sel Haricots verts au beurre Faisselle Banane	
Mercredi 3 Décembre 2025	
Segments de pamplemousse Foie de veau à la sauce bordelaise Riz bio Fromage blanc aux fruits 0% Compote à la pomme et à la vanille	
Jeudi 4 Décembre 2025	
Salade Marco Polo Oeuf dur bio à la sauce aurore Chou romanesco Saint-Paulin pauvre en sel Clémentines	
Vendredi 5 Décembre 2025	
Macédoine à la mayonnaise Hachis de canard Edam pauvre en sel 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.	