

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON			
Lundi 8 Décembre 2025			
Maquereau à la tomate		Carottes râpées à la vinaigrette aux raisins	
Sauté de dinde à la sauce au camembert		Boudin noir aux pommes	
Chou-fleur		Purée de pommes de terre Maison	
Carré de l'Est		Petit-suisse aromatisé	
Semoule au caramel		Raisin blanc	
Mardi 9 Décembre 2025			
Tomate et mozzarella vinaigrette au basilic		Chorizo avec beurre et cornichons	
Langue de bœuf à la sauce piquante		Omelette	
Pommes frites		Tatin d'endives et de tomates	
Fromage blanc aux fruits		Munster	
Kiwi		Gâteau basque	
Mercredi 10 Décembre 2025			
Endives à la vinaigrette		Salade Alaska	
Tartiflette		Filet de merlu à la sauce au citron	
		Poêlée forestière	
Yaourt nature		Saint-Nectaire	
Salade de fruits frais		Mousse au nougat Maison et palmier	
Jeudi 11 Décembre 2025			
Fonds d'artichauts		Feuilleté à l'emmental	
Cubes de colin sauce à la crème		Pot-au-feu	
Riz safrané			
Le P'tit Havrais		Faisselle	
Pomme		Tarte au citron meringuée	
Vendredi 12 Décembre 2025			
Chou rouge à la vinaigrette		Pâté de campagne	
Boeuf à la bolognaise		Poisson pané tomate	
Spaghettis		Printanière de légumes	
Emmental		Yaourt brassé aux fruits mixés	
Flan nappé au caramel		Orange	

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 8 Décembre 2025			
Maquereau à la tomate		Carottes râpées à la vinaigrette aux raisins	
Sauté de dinde à la sauce au camembert		Boudin noir aux pommes	
Chou-fleur		Purée de pommes de terre Maison	
Carré de l'Est		Petit-suisse aromatisé	
Semoule au caramel		Raisin blanc	
Mardi 9 Décembre 2025			
Tomate et mozzarella vinaigrette au basilic		Chorizo avec beurre et cornichons	
Langue de bœuf à la sauce piquante		Omelette	
Pommes frites		Tatin d'endives et de tomates	
Fromage blanc aux fruits		Munster	
Kiwi		Gâteau basque	
Mercredi 10 Décembre 2025			
Endives à la vinaigrette		Salade Alaska	
Tartiflette		Filet de merlu à la sauce au citron	
		Poêlée forestière	
Yaourt nature		Saint-Nectaire	
Salade de fruits frais		Mousse au nougat Maison et palmier	
Jeudi 11 Décembre 2025			
Fonds d'artichauts		Feuilleté à l'emmental	
Cubes de colin sauce à la crème		Pot-au-feu	
Riz safrané			
Le P'tit Havrais		Faisselle	
Pomme		Tarte au citron meringuée	
Vendredi 12 Décembre 2025			
Chou rouge à la vinaigrette		Pâté de campagne	
Boeuf à la bolognaise		Poisson pané tomate	
Spaghettis		Printanière de légumes	
Emmental		Yaourt brassé aux fruits mixés	
Flan nappé au caramel		Orange	

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 8 Décembre 2025	
Carottes râpées aux raisins Sauté de dinde à la sauce au camembert Chou-fleur Petit-suisse aromatisé Raisin blanc	
Mardi 9 Décembre 2025	
Tomate à la vinaigrette Omelette nature Tatin d'endives et de tomates Fromage blanc aux fruits Kiwi	
Mercredi 10 Décembre 2025	
Salade Alaska Filet de merlu à la sauce au citron Poêlée forestière Yaourt nature Salade de fruits frais Maison	
Jeudi 11 Décembre 2025	
Fonds d'artichauts Pot-au-feu Faisselle Pomme	
Vendredi 12 Décembre 2025	
Chou rouge à la vinaigrette Boeuf à la bolognaise Spaghettis Yaourt aux fruits 0% Orange	
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.	