

**RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON**

**Lundi 2 Mars 2026**

Salade piémontaise		Poireaux vinaigrette	
Filet de colin sauce suruwa		Rognon sauce madere	
Haricot vert		Farfalle	
Petit suisse + sucre		Coulommiers	
Pomme		Creme aux œuf	

**Mardi 3 Mars 2026**

Duo de carotte celeri		Mortadelle pistache	
Escalope de dinde sce champignon		Omelette au chorizo	
Pommes frites		Ratatouille	
Reblochon		Faiselle	
Liégeois chocolat		Poire au vin	

**Mercredi 4 Mars 2026**

Radis + beurre		Tarte aux fromages	
Sauté de poulet sce colombo		Paupiette de saumon sce dieppoise	
Boulgour		Choux de bruxelle	
Mini Pavé d'affinois		Yaourt nature sucré	
Kiwi		Gateau moelleux aux pommes	

**Jeudi 5 Mars 2026**

Sardine à la tomate		Salade celeri branche noix roquefort	
Steak haché		Poisson meuniere	
Duo de carottes a la vache qui rit		Purée de patate douce	
Buche lait mélange		Comté	
Semoule au lait		Poire	

**Vendredi 6 Mars 2026**

Salade verte		Paté de campagne	
Tomates farcie sce tomate		Œuf dur béchamel	
Riz		Epinard branche	
Rouy		Petit suisse aromatisé	
Orange		Banane	

RESIDENCE AMBROISE CROIZAT			
MENU 1		MENU 2	
<b>Lundi 2 Mars 2026</b>			
Salade piémontaise		Poireaux vinaigrette	
Filet de colin sauce suruwa		Rognon sauce madere	
Haricot vert		Farfalle	
Petit suisse + sucre		Coulommiers	
Pomme		Creme aux œuf	
<b>Mardi 3 Mars 2026</b>			
Duo de carotte celeri		Mortadelle pistache	
Escalope de dinde sce champignon		Omelette au chorizo	
Pommes frites		Ratatouille	
Reblochon		Faiselle	
Liégeois chocolat		Poire au vin	
<b>Mercredi 4 Mars 2026</b>			
Radis + beurre		Tarte aux fromages	
Sauté de poulet sce colombo		Paupiette de saumon sce dieppoise	
Boulgour		Choux de bruxelle	
Mini Pavé d'affinois		Yaourt nature sucré	
Kiwi		Gateau moelleux aux pommes	
<b>Jeudi 5 Mars 2026</b>			
Sardine à la tomate		Salade celeri branche noix roquefort	
Steak haché		Poisson meuniere	
Duo de carottes a la vache qui rit		Purée de patate douce	
Buche lait mélange		Comté	
Semoule au lait		Poire	
<b>Vendredi 6 Mars 2026</b>			
Salade verte		Paté de campagne	
Tomates farcie sce tomate		Œuf dur béchamel	
Riz		Epinard branche	
Rouy		Petit suisse aromatisé	
Orange		Banane	

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

RESTAURANT DU PERSONNEL			
<b>Lundi 2 Mars 2026</b>			
Salade piémontaise		Poireaux vinaigrette	Grillade de la semaine Frites
Filet de colin sauce suruwa		Rognon sauce madere	
Haricot vert		Farfalle	
Petit suisse + sucre		Coulommiers	
Pomme		Creme aux œuf	
<b>Mardi 3 Mars 2026</b>			
Duo de carotte celeri		Mortadelle pistache	Grillade de la semaine Frites
Escalope de dinde sce champignon		Omelette au chorizo	
Pdt vapeur		Ratatouille	
Reblochon		Faiselle	
Liégeois chocolat		Poire au vin	
<b>Mercredi 4 Mars 2026</b>			
Radis + beurre		Tarte aux fromages	Grillade de la semaine Frites
Sauté de poulet sce colombo		Paupiette de saumon sce dieppoise	
Boulgour		Choux de bruxelle	
Mini Pavé d'affinois		Yaourt nature sucré	
Kiwi		Gateau moelleux aux pommes	
<b>Jeudi 5 Mars 2026</b>			
Sardine à la tomate		Salade celeri branche noix roquefort	Grillade de la semaine Frites
Steak haché		Poisson meuniere	
Duo de carottes a la vache qui rit		Purée de patate douce	
Buche lait mélange		Comté	
Semoule au lait		Poire	
<b>Vendredi 6 Mars 2026</b>			
Salade verte		Paté de campagne	Grillade de la semaine Frites
Tomates farcie sce tomate		Œuf dur béchamel	
Riz		Epinard branche	
Rouy		Petit suisse aromatisé	
Orange		Banane	

En raison des contraintes liées aux approvisionnements, le département des 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