

RESIDENCE GENEVIEVE BOURDON

Lundi 16 Mars 2026

Sardine à l'huile		Betteraves vinaigrette	
Filet de colin sauce aurore		Lapin râble sauce pruneaux	
Brocoli		Coquillettes	
Emmental		Yaourt nature	
Liégeois à la vanille		Orange	

Mardi 17 Mars 2026

Salade poltaise		Céleri rémoulade	
Palette de porc à la diable		Ailes de raie sauce crème	
Carottes persillées		Riz	
Bûche au lait de chèvre		Petit suisse	
Purée de pomme abricot		Mousse chocolat noisette	

Mercredi 18 Mars 2026

Rillettes de thon + gressin		Houmous + gressin	
Lasagnes bolognaise		Quiche au saumon et brocolis	
		Salade iceberg	
Rouy		Faisselle	
Entremet spéculos		Gâteau basque	

Jeudi 19 Mars 2026

Taboulé concombre menthe		Pâté de campagne	
Escalope viennoise		Filet de merlu au beurre de thym	
Poêlée de légumes		Pommes vapeurs	
Fromage blanc aromatisé		Munster	
Ile flottante		Pomme	

Vendredi 20 Mars 2026

Salade de mâche		Salade de riz niçoise	
Rôti de bœuf sauce champignons		Œuf dur sauce crème	
Pommes frites		Epinard béchamel	
Yaourt aux fruits morceaux		Coulommiers	
Pruneau au sirop		Crème dessert chocolat	

RESIDENCE AMBROISE CROIZAT			
MENU 1		MENU 2	
Lundi 16 Mars 2026			
Sardine à l'huile		Betteraves vinaigrette	
Filet de colin sauce aurore		Lapin râble sauce pruneaux	
Brocoli		Coquillettes	
Emmental		Yaourt nature	
Liégeois à la vanille		Orange	
Mardi 17 Mars 2026			
Salade poltaise		Céleri rémoulade	
Palette de porc à la diable		Ailes de raie sauce crème	
Carottes persillées		Riz	
Bûche au lait de chèvre		Petit suisse	
Purée de pomme abricot		Mousse chocolat noisette	
Mercredi 18 Mars 2026			
Rillettes de thon + gressin		Houmous + gressin	
Lasagnes bolognaise		Quiche au saumon et brocolis	
		Salade iceberg	
Rouy		Faisselle	
Entremet spéculos		Gâteau basque	
Jeudi 19 Mars 2026			
Taboulé concombre menthe		Pâté de campagne	
Escalope viennoise		Filet de merlu au beurre de thym	
Poêlée de légumes		Pommes vapeurs	
Fromage blanc aromatisé		Munster	
Ile flottante		Pomme	
Vendredi 20 Mars 2026			
Salade de mâche		Salade de riz niçoise	
Rôti de bœuf sauce champignons		Œuf dur sauce crème	
Pommes frites		Epinard béchamel	
Yaourt aux fruits morceaux		Coulommiers	
Pruneau au sirop		Crème dessert chocolat	

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 16 Mars 2026	
<p>Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce aurore Coquillettes Yaourt nature Orange</p>	
Mardi 17 Mars 2026	
<p>Salade poltaise Palette de porc à la diable Carottes persillées Petit suisse Purée de pomme abricot</p>	
Mercredi 18 Mars 2026	
<p>Houmous + gressin Quiche au saumon et brocolis Salade iceberg Faisselle Clémentines</p>	
Jeudi 19 Mars 2026	
<p>Taboulé concombre menthe Filet de merlu au beurre de thym Poêlée de légumes Yaourt nature Pomme</p>	
Vendredi 20 Mars 2026	
<p>Salade de riz niçoise Œuf dur sauce crème Epinard béchamel Edam pauvre en sel Entremet vanille</p>	
<p>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</p>	