



Restauration seniors : du 21 octobre au 15 novembre 2024					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine du 21 au 25	tartare de légumes gratin d'épinards aux fromages et lentilles corail tarte de saison	carottes rapées coquilles de poisson gratinée riz parfumé fromage milles feuilles	steak de volaille sauce curry brocolis au beurre fromage a la coupe flan caramel	choucroute royale fromage salade tarte aux pommes alsacienne	salade périgourdine sauté de volaille façon grand-mère purée de pommes de terre violette fromage a la coupe fruit
semaine du 28 octobre au 1er novembre	salade verte et œufs mimosa filet de poisson sauce vin rouge boulgour aux curry fromage poires aux sirop coulis chocolat	boule de bœuf à l'italienne spaghetti fromage tiramisu	truite meunière pommes vapeur haricots verts fromage a la coupe fruit	salade de mache à l'ail croques fromage courgettes au beurre fromage a la coupe fruit	1 er Novembre -Férié foyer fermé / pas de portage à domicile
semaine du 4 au 8	salade graines torréfiées œufs brouillés à la ciboulette haricots verts persillade fromage compote	tartes aux poireaux salade duo de pomme de terre douce en gratin fromage salade fruit	salade d'endive au bleu et noix sauté de bœuf aux carottes riz fromage a la coupe fruits	paté crouste et salade filet de poisson panée courgette poilée fromage a la coupe gauffres aux sucre	crème de courge volaille braisée pommes de terre rotie fromage salade orange sanguine
semaine du 11 au 15	11 Novembre -Férié foyer fermé / pas de portage à domicile	steak haché grillé sauce poivre pommes de terre roties fromage compote	soupe de butternut et croustons raviolis aux fromages yaourt fruit	salade hv à la menthe vinaigrette framboise filet de poisson façon blanquette riz pilaf fruit	salade de maïs et cœur de palmier mijotes de porc pdt rissolées fromage a la coupe mousse à la crème de marron

- producteur local
- fait maison
- agriculture biologique
- menu végétarien
- Pêche durable

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Restauration seniors : du 18 novembre au 20 decembre 2024					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 semaine du 18 au 22 novembre visiteur du lundi	salade de quinoa steak haché- frite fromage fruit	batonnets de carottes sauce tapenade merguez rotis sauce basquaise semoule aux beurre yaourts fruit	cake a la betterave fricassés de saumon a l'orange-polenta fromage blanc pannacota coulis de fruit rouge	pied paquet pommes vapeur fromage de chèvre Paris Brest	potage Saint Germain flan de pdt douce aux lait de coco h.rouges fromage a la coupe gateaux aux pommes
					producteur local fait maison agriculture biologique menu végétarien Pêche durable
semaine du 25 au 29 novembre menu des sous bois	poipenade facon bruchetta boulettes de volailles à la provencale et pdt vapeur fromage fruit	salade paysanne aux chataignes escalope de volaille aux giroles riz parfumé yaourt aux fruit et son biscuit	œufs mayonnaise parmentier de lentilles aux chèvres fondants fromage blanc fruit	salade aux dés emental poisson blanc sauce safran gratin de courge yaourt fruit	carottes rapée rotie de dinde sauce champignons des bois coquillettes fromage mousse aux chocolats
semaine du 2 au 6 decembre visiteur du lundi	salade verte aux graines torrifiées steak haché frites fromage fruit	potage de lentilles corail aux épices tartiflettes aux poireaux fromage gateau aux carottes	croques radis crème au fromage frais poisson au four polenta aux légumes salade de fruits	paté de campagne saucisse de toulouse rotie lentilles fromage de chevre baba aux rhum	pate bolognaise et fromage rapé fromage a la coupe clafoutis aux pain perdu
semaine du 9 au 13 decembre	salade verte aux dés de féta et croutons tajine aux poulets et citron confit semoule aux beurre fruit	soupe de vermicelle tortillas espagnol et salade verte fromage bras de vénus crème patissiere	tripes a l'ancienne gratin de pomme de terre fromage fruit	salade haricots rouges quiches aux fromages ratatouille yaourt fruit	salade de champignons à la grecque sauté de volaille sauce aux baies rose purée de pommes de terre yaourt aux fruit
semaine du 16 au 20 decembre	rillette de sardines et son taost raviolis aux légumes fromage à la coupe clémentine soufflée	salade d'endives aux noix gratin de bœuf aux légumes fromage fruit	Repas Noel Ccas foyer fermé- livraison portage à domicile 	bourride de la mer pommes de terre safranée fromage fruit	salade verte et croutons roti de volailles sauce champignons riz fromage fruit

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.