



Restauration seniors : du 02 au 23 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 06 SEPTEMBRE Bonne rentrée !!!!	Salade de tomate sauté volaille aux olives polenta gratinée Fromage blanc Melon	Salade de pâte au thon Œufs brouillés sce tomate haricots verts persillées buche du pilat à la coupe Pastèque	Melon / charcuterie Blanquette de poisson aux champignons riz pilaff gateau aux pommes	Lentilles estivales macaroni aux légumes fromage râpé Fruit de saison Yaourt bio	betterave en dés sce au fromage ciboulette Boulette de bœuf aux épices avec ses légumes semoule au beurre Pastèque
Semaine du 09 au 13 SEPTEMBRE LES VINAIGRETTES MAISON HUILE D'OLIVE DE MALLEMORT	salade verte aux graines raviolis aux légumes fromage râpé gâteau aux citrons crème anglaise	Pâté de campagne salade verte Pilon de poulet en croute d'herbes Légumes soleil / riz Fromage à la coupe Compote	salade verte aux crevettes brandade d'époisson Haricots verts huile d'olive Fromage frais vanille fruit	Pièce du boucher grillée Poêlée de légumes de saison fromage à la coupe Pâtisserie	hachis parmentier / au beurre salé Fromage à la coupe salade Fruit
Semaine du 16 au 20 SEPTEMBRE	Salade de tomates Steak haché Frites Fromage Fruit Visiteurs du lundi	gardiane de taureau riz de camargue fromage à la coupe raisin du luberon Repas local !!	houmous sur son pain de mie fantaisie de Chou poelée au fromage fondu riz aux carottes Gateau au chocolat	cuisse de poulet braissée p terres sautées et les légumes grillés yaourt bio nature nature tarte aux pommes	salade verte aux lardons omellette roulée aux p terre petits pois au jus yaourt nature Fruit
Semaine du 23 au 27 SEPTEMBRE	Carottes râpées rôti de porc aux senteurs de provence duo de purée * Fromage à la coupe compote	Concombre en salade filet de colin au citron gnocchi sce tomate aux légumes fromage râpé salade de fruits	Salade verte aux croutons Chili sin carne aux légumes riz avec son fromage râpé camembert à la coupe gateau aux betteraves	Poulet grillé Sce curry Semoule et légumes aux épices Fromage à la coupe Melon jaune	Salade de batavia mozzarella fricadelle de boeuf à la provençale purée mousse chocolat

- 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 30 SEPTEMBRE au 4 OCTOBRE 2024						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Semaine du 30 septembre au 04 octobre Semaine Bleue !!	Emincé de volaille fermière en blanquette Riz au beurre salade verte et fromage à la coupe fruit	AIOLI Fromage mousse chocolat AIOLI !!!	poisichade estivale gratin de riz aux légumes Fromage râpé Yaourt nature Tiramisu	coquille en salade Pavé de saumon au beurre de citron haricots verts poelés Raisin blanc	Pique nique au lac Saint Jean Foyer restaurant fermé	producteur local fait maison Agriculture biologique menu végétarien Pêche durable
Semaine du 07 au 11 OCTOBRE	Salade de tomates Steak haché Frites Fromage Fruit Visiteurs du lundi	Salade betterave Crème de thon Gratin de poisson pomme vapeur Gateau aux pommes	Batavia avec son toast de tapenade lasagnes aux épinards et sa brousse fromage blanc fruit	salade de p terre mayo bourguignon de boeuf carottes sautées fromage Compote	Salade de lentilles à l'échalotte Poisson frais selon arrivage écrasée de pommes de terre Yaourt nature Fruit	
Semaine du 14 au 18 OCTOBRE les épices à l'honneur !!!! Semaine du GOUT !!! Semaine du goût	Lamelle de kébab sce blanche sur son ½ pain salade verte et légumes soleil gateau de riz à la vanille Carotte Cake aux épices	laitue de pois chiches au cumin tortelloni au fromage à la crème fraiche aux baies roses Poires Chantilly maison	Salade d'automne escalope de volaille à la crème Polenta fromage Fruit de saison	Œufs dur au thon avec sa salade légumes rôtis aux senteurs de provence Fromage à la coupe pomme cuite servie tiède au miel	Soupe au potiron au curcuma dos de colin au safran Sauce citron semoule aux épices de l'atlas Yaourt	
Semaine du 21 AU 25 OCTOBRE vacances de la toussaint	Prochaine trame de menus à venir	Prochaine trame de menus à venir	Prochaine trame de menus à venir	Prochaine trame de menus à venir	Prochaine trame de menus à venir	

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.