

Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

Du 15 au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos Dosette de sucre	Macédoine Salade de haricots beurre à l'échalote <u>Vinaigrette moutarde</u>	Concombres tzatziki Salade de tomates et vinaigrette à la ciboulette	Emincé d'endives Chou chinois vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Cake à l'emmental
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce tomate et origan	Tajine de volaille	Merlu sauce au citron	Filet de dinde jus corsé	Pave de thon
Sa garniture	Carottes rondelle au persil	Tajine de légumes, pois chiches et pomme de terre	Courgettes mijotés	Macaroni	Purée d'haricot vert
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Coulommiers	Edam	Yaourt nature	Petit fromage frais au lait entier
Desserts au choix	Semoule au lait	Fruit frais au choix	Brownies	Purée de pommes à la cannelle	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

Du 22 au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte Mâche	Courgettes rapées Salade de tomates <u>Vinaigrette moutarde</u>	Coleslaw Carottes violette râpées <u>Vinaigrette moutarde</u>	Saucisson sec Tartinade d'haricots blancs	Cake au fromage
Plat protidique	Emincé de veau aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Sauté de porc aux petits oignons	Roti de bœuf au jus corsé	Médailon merlu à la tomate et au basilic	Boudin noir aux pommes
Sa garniture	Farfalles	Blette aux oignons	Purée de patate douce	Riz	Gratin de pomme de terre
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Brie	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit fromage frais au lait entier
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat	Purée de fruits	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
 Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.
 Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

Du 29 au 30 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges <u>Vinaigrette moutarde</u> Chou fleur en salade Sauce ravigote	Salade iceberg <u>Vinaigrette moutarde</u> Pomelos Dosette de sucre			
Plat protidique	Saucisse de toulouse	Nugget's de poulet crispidor			
Sa garniture	Riz pilaf	Purée cèleri rave			
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Gouda			
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat			

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

