

Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 1 au 5 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette moutarde Chou-fleur cru Vinaigrette moutarde	Flan Provençale	Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette Rosette	Melon Charentais Tranche de pastèque
Plat protidique	Sauté de porc sauce au romarin	Filet de Hoki sauce marseillaise (Soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail)	Boulettes de bœuf Sauce échalote	Emincé de veau	Rognon sauce Madère
Sa garniture	Haricots verts persillés	Pâtes aux herbes	Ratatouille et boulgour	Poêlée de légumes	Potatoes
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Yaourt nature	Edam	Fromage à la coupe	Fromage frais
Desserts au choix	Tarte au flan	Fruit frais au choix	Purée de pommes	Cake au chocolat	Smoothie passion

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.

Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 8 au 12 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Brocolis en salade et amandes effilées et vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise	Concombre en cubes Salade de tomates Vinaigrette à l'huile de noix	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Salade de haricot beurre et vinaigrette moutarde	Tranche de pastèque Melon jaune	Salade de maïs Haricots verts à l'échalote
Plat protidique	Filet de Hoki	Omelette aux fines herbes	Cuisse de poulet rôti et son jus	Rôti de porc sauce provençale	Mijoté de bœuf à la tomate
Sa garniture	Riz sauce tomate	Courgette béchamel	Petits pois mijotés	Blé façon pilaf	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis
Produits laitiers au choix	Vache qui rit	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Cantal	Fromage blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake pois chiche et cacao	Fruit frais au choix	Purée de pomme	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.