

# Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					
Plat protidique					
Sa garniture					
Produits laitiers au choix					
Desserts 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.

X

# Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

Du 3 au 7 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte <u>Vinaigrette moutarde</u> Radis roses Beurre	Salade de betteraves rouges Brocolis en salade <u>Vinaigrette</u> au Basilic	Carottes râpées <u>Vinaigrette moutarde</u> Panais rémoulade aux pommes	Pizza tomate fromage	Taboulé Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Merlu sauce au curry	Haché de bœuf	Rôti de veau au jus	Emincé de bœuf sauce chasseur	Echine de porc sauce moutarde
Sa garniture	Riz	Penne	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Navet glacé
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Edam	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Fromage blanc nature
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Mousse au chocolat	Purée de pommes	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 10 au 14 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pois chiche Salade de lentilles <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade d'endives et pomme  Champignon cru sauce yaourt <u>Vinaigrette moutarde</u>	Salade de mâche Oignons frit Salade verte aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	<b>*** Les Pas Pareille ***</b> Chou rouge  Chou blanc Vinaigrette de <u>Framboise</u>
Plat protidique	Sauté de boeuf sauce au thym	Omelette sauce basquaise	Parmentier Colin d'Alaska	Sauce carbonara	Poisson pané
Sa garniture	Jardinière de légumes	Riz	Purée de carottes et pomme de terre	Farfalle	Cèleri braisé
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Fraidou	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Purée de fruits	Fruits de saison	<b>Fondant haricot rouge et framboise</b>

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 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre aux herbes  Perles au pesto <u>Vinaigrette moutarde</u>	*** Amuse-Bouche : Muesli *** Salade iceberg  Pomelos	Soupe minestrone	Panais et butternut rémoulade  Céleri rémoulade	Carottes râpées  Radis noir râpées Vinaigrette
Plat protidique	Sauté de porc sauce au thym	Cuisse de poulet rôti et son jus	Emincé de veau	Rognon de bœuf	Filet de colin d'Alaska Sauce tomate
Sa garniture	Haricots verts à l'ail	Gratin de brocoli	Semoule et légumes couscous	Riz	Purée de choux de Bruxelles
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Petit Cotentin	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake à la vanille	Fruit frais au choix	Purée de pomme parfumée à la fleur d'oranger	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 24 au 28 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Butternuts râpés Emincé d'endives <u>Vinaigrette</u> à l'huile de noix	Salade de lentille <u>Vinaigrette moutarde</u> Salade de haricot rouge et mais	Salade de radis Salade verte aux croûtons <u>Vinaigrette moutarde</u>	Emincé de chou blanc et raisins secs Chou chinois <u>Vinaigrette moutarde</u>	Pate de campagne Rillette de sardine
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Dés de poisson sauce crème aux épices douces	Rôti de dinde sauce diable	Aiguillette de poulet	Rougail de saucisses
Sa garniture	Semoule	Cube de carotte jaune	Purée de pommes de terre	Petit pois mijotés	Riz pilaf
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Camembert	Fromage fondu Picon	Fromage blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Purée de poires	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Tarte au flan	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 31 mars au 4 avril 2025



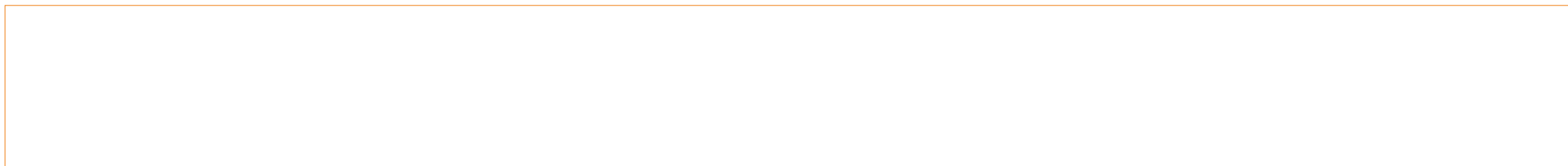
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte  Mâche	Soupe de tomate froide	Salade de lentilles  <u>Vinaigrette moutarde</u> Salade de haricots blancs au cerfeuil	<b>*** C'est la fête : Repas de Printemps ***</b> Salade champignon  Salade verte Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Céleri rémoulade  Carottes râpées <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Emincé de veau aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Demi-Lune de saumon	Sauté de veau sauce au thym  Filet de Hoki	Chili con carne	Escalope de dinde sauce barbecue  Filet de colin
Sa garniture	Farfalles		Ratatouille à la niçoise	Riz	<u>Purée de pomme</u> de terre
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc	Camembert	Bleu d'Auvergne AOP 
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	<b>Moelleux choco pépité et crème fouettée</b>	Purée de fruit

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 avoir 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 7 au 11 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots verts aux herbes  Salade de petit pois  <u>Vinaigrette</u> aux herbes	Salade iceberg <u>Vinaigrette moutarde</u>  <u>Vinaigrette moutarde</u> Radis noir râpées	Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées et oignons frits  Cèleri branche rémoulade	<b>*** Les Pas Pareilles ***</b> Tomate cube, maïs  Concombre en rondelles <u>Vinaigrette moutarde</u>
Plat protidique	Médaille de merlu sauce catalane	Cuisse de poulet rôti et son jus	Pavé de thon	Saucisse chipolatas	Andouillette
Sa garniture	Blé pilaf	Riz à l'indienne	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Penne
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Coulommiers	Edam	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Purée de pommes	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Dessert lacté coco à boire

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 14 au 18 avril 2025

	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

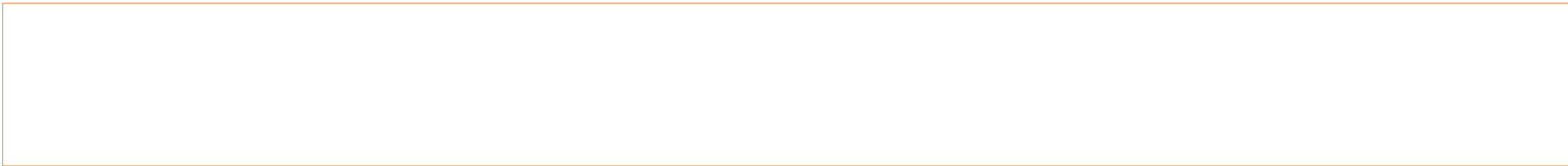
Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

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

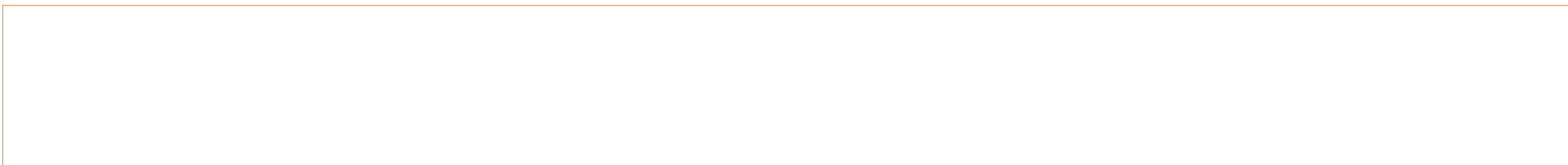
Du 21 au 25 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		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		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		Blette aux oignons	Purée de patate douce	Riz	Gratin de pomme de terre
Produits laitiers au choix		Brie	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit fromage frais au lait entier
Desserts 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.



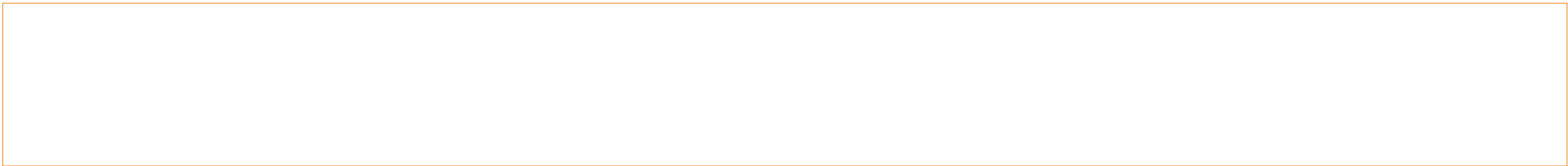
# Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

Du 28 au 30 avril 2025

	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	Salade de risetti aux petits légumes  Salade de coquille <u>Vinaigrette moutarde</u>		
Plat protidique	Saucisse de toulouse	Nugget's de poulet  crispidor	Œuf à la florentine		
Sa garniture	Riz pilaf	Purée cèleri rave	Epinard béchamel		
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Gouda	Fromage frais Tartare nature		
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat	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

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.  
**Au prendre, les agers communaux visent à offrir les plats des enfants et des plus grands.**



## Menus Mars – Avril 2024 / Seniors

*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.*