

# Menus juillet - août 2024 / seniors



Du 30 au 4 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette moutarde  Choux-fleur cru Vinaigrette moutarde	Quiche provençale	Salade courgslaw (Carotte, courgette, oignon, mayonnaise)  Radis roses en rondelles et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Salade composée	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	Filet de saumon	Steak haché
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 du jour	Fromage frais Petit Moulé
Desserts au choix	Tarte au flan	Fruit frais au choix	Purée de pommes	Fruit frais au choix	Smoothie passion



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 7 au 11 juillet 2025

	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	Gaspacho de tomates  Haricots verts à l'échalote
Plat protidique	Colin d'Alaska pané au riz soufflé	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	Farfallas 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



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors



Du 14 au 18 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade verte Vinaigrette moutarde  Mâche et pousses d'épinards et vinaigrette moutarde	Courgette râpée ciboulette  Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde	Salade de tomates et vinaigrette au curry  Tranche de pastèque	Feuilleté aux fromages
Plat protidique	FERIE	Saucisse de Strasbourg	Thon au basilic	Rougaille de poulet	Rôti de dinde au jus
Sa garniture		Lentilles vertes à l'échalote	Penne BIO semi-complet	Riz pilaf	Ratatouille
Produits laitiers au choix		Tomme blanche	Fromage blanc	Mimolette	Fromage frais Saint-Môret
Desserts au choix		Milkshake vanille	Fruit frais au choix	Purée de pomme	Fruit frais au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 21 au 25 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre  Salade de tomates, avocat et maïs Vinaigrette moutarde	Salade mexicaine  Boulgour, concombre et coriandre	Salade verte et vinaigrette moutarde  Mâche et pousses d'épinards et vinaigrette moutarde	Brocolis façon mimosa  Cœur de palmier et vinaigrette aux herbes	Melon charentais  Tranche de pastèque
Plat protidique	Émincé de porc aux herbes	Sauté de bœuf sauce tomate	Rôti de veau au romarin	Cuisse de poulet rôti et son jus	Dés de poisson sauce citron persillée
Sa garniture	Pomme de terre vapeur	Haricots verts à l'ail	Aubergine aux herbes	Pomme de terre boulangère	Torsades
Produits laitiers au choix	Saint Nectaire	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc	Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Smoothie framboise	Fruit frais au choix	Cake nature	Fruit frais au choix	Purée de pommes



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 28 juillet au 1 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges  Haricots vert à l'échalote vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de tomates Et vinaigrette au basilic  Courgette râpées	Tranche de pastèque Melon vert	Concombre fromage frais ail et fines herbes  Fenouil en vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon  Tartinade de sardines
Plat protidique	Émincé de veau	Sauté de volaille	Saucisses de porc	Rôti de bœuf sauce tomate	Émincé de saumon sauce oseille
Sa garniture	Salade verte et vinaigrette moutarde	Carottes au curry	Riz pilaf	Boulghour	Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix	Pointe de brie	Yaourt nature	Vache qui rit	Mimolette	Fromage blanc
Desserts au choix	Mousse au chocolat (lait ou noir)	Tarte aux abricots	Fruit frais au choix	Purée de pommes	Fruit frais au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 4 au 8 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Brocolis façon mimosa  Poivron piperade	Feuilleté aux fromages	Salade verte Vinaigrette balsamique  Mâche et pousses d'épinards Vinaigrette balsamique	Melon jaune  Tranche de pastèque	Salade de tomates et vinaigrette moutarde  Carottes râpées
Plat protidique	Sauté de veau à la tomate	Filet de Hoki sauce crème aux herbes	Rôti de porc	Omelette basquaise	Nugget de poulet Crispidor
Sa garniture	Torsades sauce courgettes façon caponata et câpres	Aubergine aux herbes	Purée de courgette et pomme de terre	Ratatouille	Riz pilaf
Produits laitiers au choix	Petit Cotentin	Yaourt nature	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage blanc	Gouda
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Crème dessert à la vanille	Moelleux chocolat et pépites	Purée de pommes - myrtilles



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 11 au 15 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur et mayonnaise	Radis roses et beurre Avocat mayonnaise	Salade de pois chiche et tomates Vinaigrette moutarde et cumin Houmous	Concombre en rondelles et vinaigrette Salade de tomates et vinaigrette basilic	
Plat protidique	Émincé de veau à la tomate	Poulet à l'estragon	Sauté de porc sauce moutarde	Sauté de bœuf sauce paprika persil	FERIE
Sa garniture	Farfalles aux petits légumes	Carottes à l'ail	Salade verte et vinaigrette moutarde	Pommes de terre vapeur	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Carré	
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Smoothie à la fraise	Fruit frais au choix	Purée de pommes	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 18 au 22 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tranche de pastèque Melon charentais	Emmental'Cake sauce fromage blanc aux herbes	Salade de betteraves rouges sauce façon Voronoff  Haricots vert à l'échalote et vinaigrette moutarde	Courgette râpées vinaigrettes  Concombre en cubes à la crème	Salade verte vinaigrette balsamique  Mâche et pousses d'épinard vinaigrette balsamique
Plat protidique	Colin d'Alaska sauce moutarde	Omelette nature	Merguez	Sauté de bœuf sauce romarin	Aiguillettes de poulet à la crème
Sa garniture	Mijoté de lentille et carotte	Ratatouille	Légumes couscous et semoule	Gratin de poireaux	Riz
Produits laitiers au choix	Edam	Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage frais Saint Môret	Saint Paulin
Desserts au choix	Purée de pomme	Fruit frais au choix	Fruit frais au choix	Cake au chocolat	Dessert lacté gélifié saveur chocolat ou vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus juillet - août 2024 / seniors

Du 25 au 29 août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de maïs et poivrons Vinaigrette moutarde  Cœur de palmier vinaigrette	Tranche de Pastèque  Melon Charentais	Salade verte Vinaigrette moutarde  Mâche et pousses d'épinard Vinaigrette moutarde	Salade de tomate vinaigrette basilic  Avocat mayonnaise	Salade de lentilles et échalotes  Salade de blé aux petits légumes Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Cuisse de poulet	Émincé de volaille	Sauté de bœuf	Rôti de porc	Dés de colin d'Alaska sauce citron persillé
Sa garniture	Tajine de légumes, fèves et pomme de terre	Purée de navet et pomme de terre	Riz	Macaroni BIO semi-complet	Haricots verts à l'ail
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire	Yaourt nature	Fromage blanc	Vache qui rit	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Moelleux à la framboise	Fruit frais au choix	Milkshake à la fraise	Fruit frais au choix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Bovine Française



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable