

# Menus des espaces seniors

- [Menus du mois d'Octobre](#)
- [Menus du mois de Novembre](#)

## Menus du mois d'Octobre

Restauration municipale des Espaces Seniors - Mois d'OCTOBRE 2022											
Semaine du 3 au 7 octobre											
	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeu 6	Vendredi 7		Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeu 13	Vendredi 14
Hors d'œuvre	Tomates ciboulette	PDT vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Pâté de campagne & cornichon	Hors d'œuvre	Salade de mâche, lardons & PDT	Carottes râpées vinaigrette	Maquereaux à la moutarde	Piémontaise	Tomates andalouse
Plat principal	Sauté de poulet chasseur	Crousti fromage	Boules de bœuf sauce poivre	Saucisse de Strasbourg	Bâtonnet de poisson blanc	Plat principal	Petit jarret rôti	Langue de bœuf sauce piquante	Aiguillette de poulet sauce provençale	Pâtes à la carbonara	Filet de colin sauce crème
Garniture	Haricots verts	Tian de courgettes & tomates	Mini penne	Frites	Brocolis à la béchamel	Garniture	Haricots beurre	Purée de pomme de terre	Frites		PDT vapeur
Produit laitier	Gouda	Boursin ail & fines herbes	Chèvre	Neufchatel	Camembert	Produit laitier	Fourme d'Ambert	Edam	Brie	Pont l'Évêque	Carré de l'Est
Dessert	Salade de fruits frais	Banane	Cocktail de fruits	Compote abricot	Amandine	Dessert	Mousse au chocolat	Beignet aux pommes	Fruit (raisin noir)	Petit suisse aromatisé	Liégeois vanille caramel
Semaine du 17 au 21 octobre											
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeu 20	Vendredi 21		Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeu 27	Vendredi 28
Hors d'œuvre	Concombre bulgare	Céleri rémoulade	Salade de grenailles, pommes & camembert	Carottes râpées à l'orange	Tomates mozzarella	Hors d'œuvre	Bruschetta d'asperges au fromage frais	Œufs durs mayonnaise	Crêpe au fromage	Betteraves râpées crues	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Chipolatas sauce aux oignons	Rôt de bœuf sauce poivre vert	Poulet rôti du Chef	Escalope veau à la milanaise	Filet de poisson citronnée	Plat principal	Tourte au PDT & saumon citronné	Couscous du Chef (poulet, boule de bœuf, merguez) Semoule & Légumes	Paupiette de veau sauce normande	Bourguignon	Roussette façon osso bucco
Garniture	Lentilles vertes	Carottes vichy	Petit pois & jeunes carottes	Tomates à la provençale	Gratin de choux fleurs	Garniture	Salade verte		Carottes vichy	Frites	Tagliatelles
Produit laitier	Emmental	Chèvre	Bleu	Mimolette	Fromage du jour	Produit laitier	Neufchatel	Gouda	Camembert	Fourme d'ambert	Carré de l'Est
Dessert	Fruit (banane)	Crème dessert & biscuit	Flan aux pruneaux	Yaourt nature sucré	Eclair au café	Dessert	Fruit (pomme)	Salade d'oranges au miel	Pâtisserie	Yaourt aromatisé	Salade de fruits
Semaine du 30 octobre au 4 novembre											
	Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeu 3	Vendredi 4						
Hors d'œuvre	Pomelos		Macédoine de légumes	Coleslaw	Concombre bulgare						
Plat principal	Andouillette sauce poivre vert		Dés de colin à la crème	Aiguillette de poulet aux champignons	Filet de colin à l'oseille						
Garniture	Frites		Gratin de choux fleurs au bleu	Haricots verts	PDT vapeur						
Produit laitier	Chanteneige		Brie	Mimolette	Fromage du jour						
Dessert	Pâtisserie du Chef		Gâteau Basque	Panna cotta coulis framboise	Pêche au sirop						

Menu proposé sous réserve de modifications, liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production



Cliquez sur le menu pour le télécharger au format pdf.

Sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production.

## Menus du mois de Novembre

Restauration municipale des Espaces Seniors - Mois de NOVEMBRE 2022

Semaine du 7 au 11 novembre						Semaine du 14 au 18 novembre					
	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11		Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail fumé & cornichon	Carottes râpées au surimi & ananas	Betteraves cubes au miel		Hors d'œuvre	Concombre ciboulette	Macédoine de légumes & œuf poché	Rillettes de colin maison	Concombre à la crème & aneth	Pâté de foie & cornichon
Plat principal	Saucisse de Toulouse sauce aux oignons	Tripe à la mode de Caen	Jambon au miel & à l'orange	Filet de colin sauce crème		Plat principal	Dés de saumon sauce à l'oseille	Lasagnes de bœuf aux petits légumes	Paupiette de dinde aux champignons	Rôti de porc au miel	Paëlla de poisson & fruits de mer
Garniture	Carottes rondelles à la crème	Frites	Ratatouille	Brocolis béchamel		Garniture	PDT vapeur		Jeunes carottes & petits pois	Haricots verts	
Produit laitier	Bleu	Camembert	Gouda	Pont l'Évêque		Produit laitier	Chèvre	Fromage blanc sucré	Riz au lait maison	Mimolette	Brie
Dessert	Tarte au citron	Compote pomme fraise	Cocktail de fruits	Chou Ardéchois		Dessert	Mousse au chocolat & biscuit				Clémentine

  

Semaine du 21 au 25 novembre					
	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Hors d'œuvre	Choux fleurs vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Tomates andalouse	Maquereaux à la moutarde	Saucisson sec & cornichon
Plat principal	Chipolatas sauce moutarde	Boule de bœuf sauce provençale	Côte de porc sauce aux oignons	Escalope de dinde à l'italienne	Lasagnes de saumon aux poireaux
Garniture	Lentilles vertes	Carottes vichy	Pomme de terre sautées	Haricot beurre	
Produit laitier	Fourme d'Ambert	Camembert	Neufchatel	Edam	Fromage du jour
Dessert	Panna cotta framboise	Liégeois chocolat	Crème brûlée	Salade de fruits	Cake praliné

Menu proposé sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production.



Cliquez sur le menu pour le télécharger au format pdf.

Sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production.