




## Menus Séniors RAD Déjeuners

Lundi 30/12/2024    Mardi 31/12/2024    Mercredi 01/01/2025    Jeudi 02/01/2025    Vendredi 03/01/2025    Samedi 04/01/2025    Dimanche 05/01/2025

Déjeuner

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
		Terrine de chevreuil	Carottes râpées BIO vinaigrette à la moutarde 	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde et vinaigrette moutarde et pomme	Radis noir râpé et vinaigrette au miel	Macédoine et vinaigrette moutarde
Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture 	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture
		Pintade sauce aux marrons	Omelette BIO 	Hoki PMD sauce façon armoricaïne (paprika, tomate, fumet de poisson, crème fraîche)	Tripes à la mode de Caen*	Sauté de veau LR marenco (tomate et champignons) 
		Pomme de terre Pom'pin	Purée de courge butternut BIO 	Coquillettes 	Pommes de terre vapeur	Endives braisées
Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert
		Fromage frais Rondelé nature	Emmental BIO P 	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes 	Cantal AOP P 	Yaourt BIO nature 
		Entremet chocolat noisette DCG	Crème dessert saveur vanille	Fruit BIO 	Compote de pommes et ananas allégée en sucre P	Beignet aux pommes 

Dîners

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou- fleur, céleri h. verts, petits pois) et emmental râpé	Velouté de cresson	Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)	Soupe crecy (carottes et pommes de terre)	Soupe à la tomate
Fruit 	Semoule au lait	Fromage blanc nature Coupelle de gelée de groseille	Fruit	Crème dessert saveur chocolat P




## Menus Séniors RAD Déjeuners

Lundi 06/01/2025    Mardi 07/01/2025    Mercredi 08/01/2025    Jeudi 09/01/2025    Vendredi 10/01/2025    Samedi 11/01/2025    Dimanche 12/01/2025

Déjeuner

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée 
Salade de betteraves BIO et sauce façon Voronoff	 Carotte et chou blanc rapés 	Rillettes de thon	Poireaux sauce ravigote	Salade de pommes de terre aux herbes	Salade verte et vinaigrette dosette	Pâté de lapin
<b>Plat protidique &amp; garniture</b>	<b>Plat protidique &amp; garniture</b>	<b>Plat protidique &amp; garniture</b>	 <b>Plat protidique &amp; garniture</b>	<b>Plat protidique &amp; garniture</b>	<b>Plat protidique &amp; garniture</b>	<b>Plat protidique &amp; garniture</b>
Potée (Saucisson/Echine/Poitrine fumée)	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Steak de veau haché sauce façon Bordelaise	Emincé de dinde sauce olive	Meunière colin d'Alaska PMD 	Sauté de boeuf sauce provençale 	Navarin d'agneau VOF 
Légumes d'hiver (carottes, chou vert, pommes de terre) assaisonnement au céleri	Penne rigate 	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Pommes de terre vapeur	Chou fleur BIO béchamel 	Crumble carottes et potiron	Haricots verts et flageolets
<b>Laitage &amp; Dessert</b>	<b>Laitage &amp; Dessert</b>	<b>Laitage &amp; Dessert</b>	<b>Laitage &amp; Dessert</b>	<b>Laitage &amp; Dessert</b>	<b>Laitage &amp; Dessert</b>	<b>Laitage &amp; Dessert</b>
Saint Paulin BIO 	Brie BIO 	Yaourt nature	Edam BIO P 	Fromage frais cantafrais	Gouda	Saint Nectaire AOP 
Mousse aux marrons	Fruit BIO  	Pomme au four	Fromage blanc nature Coulis de fruits rouges	Fruit BIO 	Riz au lait	Galette à la frangipane 

Dîners

Velouté de courgettes au bleu	Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Soupe aux épinards et pommes de terre	Soupe à la tomate	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème)	Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)
Yaourt nature	Pêches au sirop	Faisselle	Coupelle de purée de pomme et poire BIO 	Crème dessert saveur vanille P	Fruit	Yaourt aromatisé




## Menus Séniors RAD Déjeuners

Lundi 13/01/2025    Mardi 14/01/2025    Mercredi 15/01/2025    Jeudi 16/01/2025    Vendredi 17/01/2025    Samedi 18/01/2025    Dimanche 19/01/2025

### Déjeuner

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Œuf dur BIO  et mayonnaise BIO 	Salade de pâtes, échalote et poivrons	Pâté de campagne * et cornichon	Salade d'endives et croûtons et vinaigrette dosette	Céleri râpé BIO  et sauce cocktail	Salade coleslaw 	Panais (frais) rémoulade et pommes
Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture
Langue de boeuf sauce piquante	Aiguillettes de poulet VF jus aux oignons 	Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon)	Choucroute*	Paëlla de la mer sans crustacé (poisson, p pois, riz BIO)	Sauté de bœuf sauce olive 	Lapin sauce chasseur
Pommes de terre vapeur	Haricots beurre assaisonnement à l'ail	Brocolis BIO 	Légumes choucroute et pommes de terre		Petits pois mijotés	Poellée campagnarde et pommes de terre
Laitage & Dessert	Laitage & Dessert 	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert
Yaourt BIO nature 	Coulommiers BIO 	Gouda BIO 	Bûche de chèvre	Fromage blanc BIO 	Edam BIO 	Camembert BIO 
Poire au sirop	Fruit BIO 	Mousse au chocolat noir	Fruit BIO 	Cake myrtille	Liégeois au café	Tarte au flan DCG 

### Dîners

Soupe de lentilles au cumin	Soupe de haricots verts et pommes de terre	Soupe crecy (carottes et pommes de terre)	Velouté de cresson	Soupe de poireaux et bleu d'auvergne	Soupe à la tomate	Soupe aux choux et pommes de terre
			Fromage blanc nature		et fromage type parmesan	
Madeleine longue	Crème dessert saveur caramel	Yaourt aromatisé	Coulis de fruits rouges	Fruit 	Yaourt nature et miel	Fruit



## Menus Séniors RAD Déjeuners

Lundi 20/01/2025    Mardi 21/01/2025    Mercredi 22/01/2025    Jeudi 23/01/2025    Vendredi 24/01/2025    Samedi 25/01/2025    Dimanche 26/01/2025

### Déjeuner

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Salade de mâche et betteraves rouges BIO 	Croustillant de chèvre	Poireaux et vinaigrette moutarde	Chou chinois et vinaigrette	Rillettes* et cornichon	Haricot vert BIO 	Champignons à la grecque
Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture
Bolognaise de boeuf CHAR 	Rognons de porc* sauce madère	Sauté de dinde façon fermière	Tajine de mouton, volaille, pruneaux et raisin	Filet de limande sauce basilic 	Gratin de pomme de terre et lardons* fromage à tartiflette	Cassoulet maison* 
Coquillettes  	Carottes à l'ail	Lentilles BIO mijotées  	Semoule	Purée Dubarry BIO (chou fleur et pommes de terre) 		
Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert 	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert
Montcadi croûte noire	Fromage blanc BIO 	Fromage frais cantafrais	Saint Nectaire AOP 	Bleu P	Emmental BIO 	Cantal AOP P 
Fruit BIO 	Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Tarte normande DCG	 Crème dessert saveur vanille	Semoule au lait	Fruit 	Gâteau basque DCG 

### Dîners





Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe aux épinards et pommes de terre	Soupe de légumes aux vermicelles et emmental râpé	Soupe cressy (carottes et pommes de terre)	Soupe de champignons et pommes de terre	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe de potiron et pommes de terre
Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fromage blanc aux herbes	Rocher noix de coco	Yaourt aux fruits	Poire au sirop	Crème dessert saveur chocolat




## Menus Séniors RAD Déjeuners

Lundi 27/01/2025    Mardi 28/01/2025    Mercredi 29/01/2025    Jeudi 30/01/2025    Vendredi 31/01/2025    Samedi 01/02/2025    Dimanche 02/02/2025

### Déjeuner

Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Pâté de campagne* et cornichon	Taboulé	Rillettes de sardine au curry et estragon	Salade de betteraves et sauce façon Voronoff	Salade verte et vinaigrette dosette	Terrine de légumes sauce fromage blanc aux herbes	Céleri BIO rémoulade
Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture	Plat protidique & garniture
Cuisse de poulet LR au jus 	Omelette BIO 	Sauté de boeuf 	Chili con carne (boeuf charolais) 	Filet de saumon sauce oseille 	Sauté de porc* LR au romarin Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Tête de veau sauce gribiche
Coquillettes 	sauce tomate	sauce provençale		Epinards branches à la crème		Pommes de terre vapeur
	Ratatouille	Haricots verts au persil				
Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert	Laitage & Dessert
Munster AOP 	Emmental BIO P 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Camembert BIO 	Fromage blanc BIO P 	Yaourt BIO nature 	Cantal AOP P 
Fruit BIO 	Coupelle de purée de pommes et poire	Crème dessert BIO chocolat 	Fruit BIO 	Cake à la cannelle	Fruit BIO 	Ile flottante

### Dîners

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Soupe aux épinards et pommes de terre	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe crecy (carottes et pommes de terre)	Soupe de salsifis et pommes de terre	Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)	Soupe au potiron
	Fromage blanc nature	et emmental râpé		Yaourt nature	Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Crème dessert saveur caramel
Entremet pistache	Coulis de fruits rouges	Fruit 	Semoule au lait	Miel		