



## 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

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

	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
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	Entrée  Pâté de lapin
Plat protidique & garniture	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	Plat protidique & garniture 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
Laitage & Dessert	Saint Paulin BIO Mousse aux marrons	Brie BIO Fruit BIO	Yaourt nature Pomme au four	Edam BIO P Fromage blanc nature Coulis de fruits rouges	Fromage frais cantafrais Fruit BIO	Gouda Riz au lait	Saint Nectaire AOP 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
<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>
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, 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
<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>
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

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

	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
<b>Dîners</b>	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Soupe aux épinards et pommes de terre Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Soupe de légumes aux vermicelles et emmental râpé Fromage blanc aux herbes	Soupe crecy (carottes et pommes de terre) Rocher noix de coco	Soupe de champignons et pommes de terre Yaourt aux fruits	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Poire au sirop	Soupe de potiron et pommes de terre 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	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	
	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
	<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>
	Cuisse de poulet LR au jus  Coquillettes	Omelette BIO sauce tomate Ratatouille	Sauté de boeuf sauce provençale Haricots verts au persil	Chili con carne (boeuf charolais)	Filet de saumon sauce oseille Epinards branches à la crème	Sauté de porc* LR au romarin Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur
<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>	
Munster AOP Fruit BIO	Emmental BIO P Coupelle de purée de pommes et poire	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Crème dessert BIO chocolat	Camembert BIO Fruit BIO	Fromage blanc BIO P Cake à la cannelle	Yaourt BIO nature Fruit BIO	Cantal AOP P 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
	Entremet pistache	Fromage blanc nature Coulis de fruits rouges	et emmental râpé Fruit	Semoule au lait	Yaourt nature Miel	Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Crème dessert saveur caramel