



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 31 août au 06 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde  Rôti de porc lr au curry   Riz bio Gouda Crème dessert saveur vanille	Salade de pommes de terre  Omelette bio sauce tomate Haricots verts à l'ail Mimolette  Fruit bio	Melon charentais Tripes à la mode de caen Pommes de terre vapeur Fromage fondu Vache qui rit P Compote de pommes abricots allégée en sucre P	Rosette et cornichon  Sauté de bœuf sauce romarin Semoule aux petits légumes Saint paulin P Roulé à la framboise	Salade de tomates Vinaigrette balsamique  Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron  Pâtes Coquill'Othe bio Camembert P Fruit frais	 Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote  Emincé de dinde lr sauce moutarde   Courgettes bio au persil  Saint Nectaire aop P Entremet saveur litchi framboise	Œuf dur mayonnaise  Côte de porc lr sauce forestière Poêlée méridionale Fromage frais Saint Môret P  Eclair parfum chocolat dcg
Dîners	Soupe de champignons Gaufre poudrée	Soupe de lentilles corail et lait de coco Danette saveur chocolat	Soupe à l'oignon Yaourt aromatisé	Soupe de légumes (HV, tomate, pdt) Fruit frais	Bouillon de légumes aux vermicelles Compote de pommes allégée en sucre P	Soupe de légumes racines Fromage blanc sucré	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre) Cake aux fruits confits



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 07 septembre au 13 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Tartinade de haricots blancs  Sauté de bœuf bio sauce caramel Julienne de légumes Tomme blanche  Fruit bio	Concombre en rondelles Vinaigrette à la ciboulette  Escalope de dinde sauce basquaise (tomate, laurier, thym)  Riz bio Fromage frais Carré demi sel P Fromage blanc à la confiture de fraise	Galantine de volaille et cornichon  Poulet sauce chasseur Epinards branche bio  au jus Edam P Semoule au lait	Pizza à la tomate et au fromage  Steak haché de veau 1r sauce au paprika Petits pois mijotés Coulommiers Fruit frais	Salade de betteraves Vinaigrette à la moutarde  Filet de limande pmd sauce niçoise Pommes de terre persillées Fromage fondu Samos P Pomme au four à la gelée de groseille	Tranche de pastèque  Aiguillette de poulet sauce aigre douce  Carottes bio à l'ail  Cantal aop P Cake nature	Céleri râpé Vinaigrette à la moutarde Boudin noir Purée de pommes de terre Edam P  Donut's sucré dcg
Dîners	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Liégeois saveur café	Soupe de brocolis et poireaux Madeleine	Soupe de potiron et pommes de terre Mousse au chocolat au lait	Soupe de pois cassés Muffin vanille aux pépites de chocolat	Soupe à la courgette et pommes de terre Petit fromage frais sucré	Soupe à la tomate Compote de pommes et abricots allégée en sucre P	Soupe de haricots verts et pommes de terre Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Salade verte Vinaigrette dosette	Taboulé	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde	Macédoine de légumes mayonnaise	Tranche de pastèque	 Rillette de thon	Fromage de tête et cornichon
	 Boulettes de bœuf sauce romarin	Escalope de dinde  au jus	 Rognon de bœuf sauce moutarde	Saucisse fumée	 Hoki pmd sauce basilic	Jambon sauce forestière	 Sauté de veau sauce marengo
	Poêlée de brocolis, tomates, champignons	Ratatouille sauce tomate	Pommes de terre noisette	Haricots blancs coco à la sauce tomate	Blettes sauce béchamel	Torsades	Haricots verts persillés
	Montcadi croûte noire	Camembert P	Emmental P	Tomme P	Fromage fondu Vache qui rit P	 Pont l'Evêque aop	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes P
	Liégeois saveur café	 Fruit bio	Mousse au chocolat au lait	Cubes de pêches au sirop	Moelleux chocolat lentilles	Fruit frais	 Gâteau basque dcg

Dîners	Soupe à l'oignon	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe de légumes racines	Soupe de champignons	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)	Soupe d'épinards	Soupe de haricots blancs
	Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Etoilé fourré à l'abricot	Mousse au citron	Fromage blanc saveur vanille	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 21 septembre au 27 Septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de pommes de terre crème ciboulette Parmentier de bœuf et purée de potiron / Cantal aop Fruit bio	C'est l'automne Chou blanc aux noix Vinaigrette à la moutarde Poulet rôti au jus Fondue de poireaux Brie P Crème à la cannelle	Tarte 3 fromages Rôti de porc lr sauce provençale Carottes bio à l'ail Fromage frais Tartare nature P Compote de pommes allégée en sucre P	Terrine de poisson Mayonnaise Sauté de dinde sauce tomate origan Chou-fleur bio en persillade Edam P Cake aux poires	Concombre en rondelles Vinaigrette à la moutarde Colin d'Alaska pmd sauce estragon Riz bio Fromage frais ail et fines herbes P Mousse au citron	Salade de tomates Vinaigrette aux herbes Andouillette sauce moutarde Pommes de terre persillées Mimolette Fruit frais	Céleri râpé Vinaigrette à la moutarde Emincé de bœuf sauce romarin Penne rigate Saint Paulin P Beignet aux pommes dcg
Dîners	Soupe de pois cassés Danette saveur pistache	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Moelleux au citron	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt) Crème dessert bio à la vanille	Soupe de légumes aux vermicelles Faisselle	Soupe de brocolis et poireaux Compote de pommes et fraises allégée en sucre P	Soupe à la courgette et pommes de terre Yaourt nature	Soupe à la tomate Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 28 septembre au 04 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de haricots beurre à l'échalote  Côte de porc lr sauce au curry Epinards au jus  Saint Nectaire aop P Roulé à la framboise	 Œuf dur bio sauce cocktail  Filet de poulet sauce chasseur  Purée de courgettes et pommes de terre bio Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)  Fruit bio	Mortadelle et cornichon  Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde) Petits pois mijotés Mimolette P Pomme au four à la cannelle	Panais rémoulade aux pommes Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre persillées Fromage fondu Croc lait P Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Terrine de légumes Mayonnaise  Dés de saumon pmd sauce crème aux herbes Coquillettes  Brie bio Fruit frais	Salade de betteraves et maïs Vinaigrette à la moutarde Saucisses chipolatas de porc Flageolets au thym Tomme P Cake pois chiche et cacao	Rillettes de maquereaux et céleri  Paupiette de dinde au jus  Brocolis bio au persil Fromage frais Carré demi sel P  Tarte au flan dcg
Dîners	Soupe de champignons Compote de pommes allégée en sucre P	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre) Fromage blanc sucré	Soupe à l'oignon Cake aux fruits confits	Soupe de haricots verts et pommes de terre Fruit frais	Bouillon de légumes aux vermicelles Yaourt aromatisé	Soupe de carottes et pommes de terre Camembert	Soupe à la tomate Mousse au citron



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 05 octobre au 11 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Emincé d'endives Vinaigrette dosette Boudin blanc aux pommes Purée de pommes de terre Fromage fondu Vache qui rit bio P Fruit frais	Taboulé Steak haché de veau lr sauce poivrade Ratatouille Emmental P Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Concombre en rondelles Vinaigrette à la ciboulette Quiche lorraine Salade verte Cantal aop P Compote de pommes allégée en sucre P	Macédoine de légumes Mayonnaise Emincé de porc lr sauce caramel Coquillettes Montcadi croûte noire Crème dessert saveur café	Cervelle de canut Gratin de fruits de mer Riz bio Fromage Carré Fruit bio	Croisillon dubarry Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne Fenouil et pommes de terre Saint Paulin P Crousti aux pommes saveur vanillet et spéculos	Pâté breton et cornichon Sauté de bœuf bio sauce aux olives Cordiale de légumes Bleu P Air parfum chocolat dcg
Dîners	Soupe de potiron et pommes de terre Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Soupe de poireaux et pommes de terre Fruit frais	Soupe de légumes racines Compote de pommes et fraises allégée en sucre P	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Yaourt nature sucré	Soupe d'épinards Madeleine	Soupe de lentilles corail et lait de coco Coulommiers	Soupe à la courgette et pommes de terre Crème dessert saveur caramel



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	 Salade façon piémontaise au thon pmd  Escalope de dinde sauce aigre douce  Courgettes bio au persil Mimolette P Purée de pommes bio 	Poireaux sauce gribiche  Emincé de porc lr sauce forestière  Torsades Fromage frais Saint môret P Ile flottante	Pizza à la tomate et au fromage   Sauté de bœuf au jus Endives braisées Fromage carré Fruit frais	Salade de betteraves Vinaigrette à la moutarde Choucroute / Edam Mousse au citron	La ronde des pains Salade iceberg et croutons Vinaigrette dosette  Colin d'Alaska meunière pmd et citron Purée de patate douce Gouda P  Brioche perdue dcg Confiture de myrtille	Panais rémoulade aux pommes Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur  Pont l'Evêque aop  Fruit bio	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix  Poulet sauce champignons crémée  Brocolis bio au persil Brie P  Beignet à la framboise dcg
Dîners	Soupe de champignons Etoile fourré framboise	Soupe de carottes et pommes de terre Dessert lacté gélifié saveur vanille	Soupe à l'oignon Yaourt nature sucré  bio	Soupe aux choux et pommes de terre Fruit frais	Bouillon de légumes et vermicelles Fromage blanc aromatisé aux fruits	Soupe à la tomate Compote de pommes et pêches allégée en sucre P	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt) Bûche de chèvre



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Macédoine de légumes Mayonnaise  Côte de porc lr sauce forestière  Riz bio Coulommiers Crème dessert saveur vanille	Céleri râpé Vinaigrette à la moutarde  Emincé de dinde lr sauce paprika et persil Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet) Bleu P Beignet aux pommes dcg 	Saucisson de porc à l'ail et cornichon Bolognaise de bœuf   Coquillettes et emmental râpé Tomme blanche  Fruit bio	Cake à l'emmental  Filet de poulet sauce au curry  Epinards bio à la crème Fromage frais Cantafrais P Banane sauce chocolat au lait	Carotte et chou rouge façon coleslaw  Filet de cabillaud pmd sauce basilic Haricots verts à l'ail  Cantal aop p Cake patate douce, coco, citron vert	Salade de cervelas  Rognon de bœuf sauce moutarde Pommes de terre persillées Fromage frais rondelé nature P Liégeois saveur café	Salade verte Vinaigrette dosette  Sauté de veau sauce au romarin Mélange de légumes racines et semoule Emmental P  Tarte au citron meringuée dcg
Dîners	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Madeleine	Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème) Yaourt aromatisé	Soupe de poireaux et pommes de terre Faisselle	Soupe de légumes racines Fromage blanc à l'échalote et ciboulette	Soupe de légumes (HV, tomate, pdt) Compote de pommes allégée en sucre P	Soupe de potiron et pommes de terre Fromage blanc sucré	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 26 octobre au 01 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Salade de pois chiche Vinaigrette à la moutarde  Sauté de bœuf au jus Purée de potiron et pommes de terre Pointe de brie  Fruit bio	Emincé d'endives Vinaigrette dosette  Aiguillette de poulet sauce moutarde  Chou-fleur bio à l'ail  Saint Nectaire aop P Mousse à la noix de coco	 Œuf dur bio Mayonnaise Tripes à la mode de caen Pommes de terre vapeur Fromage frais demi sel P Fruit frais	Cerveille de canut  Emincé de porc lr sauce aux olives Navets confits à la tomates Edam P Gâteau au potiron	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde  Merlu pmd sauce échalote  Carottes bio au persil Fromage frais Petit louis P Riz au lait	Terrine de légumes Sauce cocktail  Rôti de dinde sauce au romarin Courgettes à l'ail Saint Paulin P Entremet saveur pistache	La Toussaint Betteraves sauce façon Voronoff Cassoulet / Gouda P  Paris Brest dcg
Dîners	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pomme de terre) Compote de pommes et abricots allégée en sucre P	Soupe de champignons Gaufre poudrée	Soupe à la tomate Fromage blanc aromatisé aux fruits	Soupe de haricots verts et pommes de terre Fruit frais	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt) Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Soupe de brocolis et poireaux Yaourt nature sucré	Soupe de carottes et pommes de terre Cake aux fruits confites