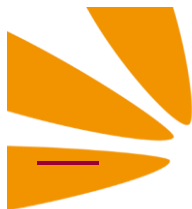




Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 02 novembre au 08 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Salade de lentilles Vinaigrette à la moutarde Poulet sauce façon orientale Haricots verts bio au jus de légumes Coulommiers Fruit bio	Chou blanc râpé Vinaigrette à la moutarde Côte de porc lr sauce moutarde Torsades Emmental P Purée de pommes bio	Salade de pommes de terre crème ciboulette Sauté de bœuf sauce tomate et origan Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet) Tomme P Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Poireaux sauce gribiche Tripes à la mode de caen Pommes de terre persillées Camembert P Mousse au chocolat au lait	Salade verte Vinaigrette dosette Hoki pmd sauce aux épices douce Riz bio Fromage fondu Vache qui rit P Entremet saveur litchi framboise	Pizza à la tomate et au fromage Emincé de dinde sauce caramel Brocolis bio au persil Cantal aop Fruit frais	Céleri râpé bio Vinaigrette à la moutarde Viande à pot au feu Purée de potiron et pommes de terre Fromage frais Saint Môret P Beignet à la framboise dgc
Dîners	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Yaourt aromatisé	Bouillon de légumes aux vermicelles Danette saveur chocolat	Soupe de lentilles corail et lait de coco Gaufre poudrée	Soupe de légumes (HV, tomate, pdt) Fruit frais	Soupe à l'oignon Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Soupe de légumes racines Fromage blanc sucré	Soupe Tourangelles (navet, poireau, pommes de terre) Cake aux fruits confits



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 09 novembre au 15 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Carottes râpées Vinaigrette d'agrumes Aiguillette de poulet sauce paprika persil Ratatouille sauce tomate Saint Paulin P Roulé vanille et abricots	Macédoine Vinaigrette à la moutarde Sauté de porc lr sauce aux olives Pâtes Coquill'Othe Saint Nectaire aop Fruit bio	Armistice Pâté en croûte et cornichon Cuisse de pintade sauce chasseur Gratin de pommes de terre Brie P Tarte normande aux pommes dcg	Taboulé Crêpinette de porc sauce moutarde Chou-fleur bio béchamel Tomme grise Fruit frais	Terrine de poisson Sauce cocktail Filet de cabillaud pmd sauce tomate Semoule aux petits légumes Fromage frais demi sel P Mousse à la noix de coco	Emincé d'endives Vinaigrette dosette Andouillette sauce moutarde Purée de pommes de terre Edam P Dessert lacté gélifié saveur vanille	Salade de haricots beurre à l'échalote Saucisse chipolatas de porc Poêlée de légumes et pommes de terre Fromage frais Cantadou ail et fines herbes P Paris Brest dcg
Dîners	Soupe de champignons Fromage blanc saveur vanille	Soupe de brocolis et poireaux Madeleine	Soupe de potiron et pommes de terre Coulommiers	Soupe à la courgette et pommes de terre Liégeois saveur chocolat	Soupe de pois cassés Compote de pommes et abricots P	Soupe à la tomate Yaourt nature bio	Soupe de haricots verts et pommes de terre Muffin vanille aux pépites de chocolat



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 16 novembre au 22 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Céleri bio rémoulade Rôti de porc lr sauce caramel Riz bio Cantal aop Crème dessert bio chocolat	Œuf dur bio Mayonnaise Jambon sauce tomate Flageolets au thym Coulommiers Fruit bio	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde Rôti de dinde sauce à la provençale Cordiale de légumes Emmental P Beignet aux pommes dcg	Beaujolais Nouveau Fromage de tête et cornichon Boudin noir Purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne Bleu P Cubes de poires façon au vin	Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel Colin d'Alaska pané pmd au riz soufflé et citron Coquillettes Fromage fondu Samos p Fruit frais	Rillettes de thon Filet de poulet sauce vallée d'auge Epinards branche bio à la crème Camembert P Cake à la carotte	Panais râpé mayonnaise Sauté de veau sauce forestière Endives braisées Fromage frais Fraidou P Eclair parfum chocolat dcg
Dîners	Soupe à l'oignon Compote de pommes allégée en sucre P	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre) Etoilé fourré à la framboise	Soupe de haricots blancs Fruit frais	Soupe de champignons Mousse au chocolat au lait	Soupe de poireaux et pommes de terre Yaourt nature sucré	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) Fromage blanc aromatisé	Soupe de légumes racines Bûche de chèvre



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 23 novembre au 29 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de risetti aux petits légumes	Salade icerberg Vinaigrette dosette	Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde	Cervelle de canut	Terrine de légumes Mayonnaise	 Emincé de chou rouge Vinaigrette à la moutarde	Pâté de campagne et cornichon
	 Sauté de bœuf bio sauce aux olives	 Omelette bio sauce basquaise	 Emincé de porc lr au jus	 Escalope de dinde sauce estragon	 Merlu pmd sauce oseille	 Poulet sauce au thym	
	 Chou-fleur bio à l'ail	Haricots beurre persillés	  Lentilles mijotées bio	Navets braisés au jus de viande	Torsades	Pommes de terre persillées	Petits pois mijotés
	Mimolette P	Fromage frais Tartare nature P	Edam P	Brie P	 Pont l'Evêque aop	Gouda P	Fromage fondu Vache qui rit P
	 Banane bio sauce au chocolat	Semoule au lait	Pomme au four à la cannelle	Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade) 	Fruit frais	Mousse au citron	 Donut's d'cg

Dîners	Soupe à la tomate	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe de légumes aux vermicelles	Soupe de brocolis et poireaux	Soupe à la courgette et pommes de terre	Soupe d'épinards
	Danette saveur pistache	Moelleux au citron	 Yaourt nature sucré bio	Faisselle	Compote de pommes et fraises allégée en sucre P	Yaourt aromatisé	Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 30 novembre au 06 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Poireaux sauce gribiche Bolognaise de bœuf Torsades Saint Nectaire aop Fruit bio	Céleri rémoulade Sauté de dinde au curry Brocolis bio au persil Gouda P Roulé à la framboise	Salade de betteraves et maïs Croque'tofu fromage bio Poêlée campagnarde Tomme P Liégeois saveur chocolat	Champignons au persil Vinaigrette à la moutarde Boudin blanc aux pommes Purée de pommes de terre Fromage fondu Samos P Fruit frais	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde Hoki pmd sauce basilic Semoule bio aux petits légumes Saint Paulin P Entremet saveur pistache	Salade de pommes de terre Emincé de porc lr au jus Fenouil à la crème Fromage frais Fraidou P Gâteau aux pommes	Salade de cervelas Blanquette de veau Riz bio Bleu P Tarte au flan dcg
Dîners	Soupe de potiron et pommes de terre Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Soupe de carottes et pommes de terre Fruit frais	Soupe de légumes racines Gaufre poudrée	Soupe à l'oignon Compote de pommes allégée en sucre P	Soupe de légumes (HV, tomate, pdt) Yaourt nature	Soupe à la courgette et pommes de terre Camembert	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) Crème dessert saveur caramel



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 07 décembre au 13 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Emincé d'endives Vinaigrette dosette Saucisse de Toulouse Haricots blancs coco à la sauce tomate  Cantal aop Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Rillettes de porc et cornichon Langue de bœuf sauce piquante Choux de Bruxelles et pommes de terre Fromage frais Saint Môret P  Fruit bio	 Salade façon piémontaise au thon pmd Steak haché de veau lr  sauce forestière  Petits pois mijotés bio   Brie bio Mousse au citron	Cake à l'emmental Poireaux au jambon sauce béchamel / Edam Compote de pommes allégée en sucre P	 Œuf dur bio Sauce cocktail Colin d'Alaska pmd  sauce bretonne Coquillettes Montcadi croûte noire Fruit frais	 Carotte et chou rouge sauce coleslaw  Sauté de bœuf bio sauce échalote Haricots verts à l'ail Saint Paulin P Riz au lait P	Terrine de poisson Mayonnaise   Poulet sauce basquaise Pommes de terre vapeur Fromage fondu vache  qui rit bio P  Tarte au citron meringuée dcg
Dîners	Soupe de champignons Etoile fourré framboise	Soupe de carottes et céleris Madeleine	Bouillon de légumes et vermicelles Yaourt aromatisé	Soupe à la tomate Fruit frais	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt) Fromage blanc sucré	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre) Compote de pommes et pêches allégée en sucre P	Soupe aux choux et pommes de terre Bûche de chèvre



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 14 décembre au 20 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Betteraves sauce façon voronoff Boulettes de bœuf sauce au curry Riz bio Coulommiers Fruit bio	Salade de pois chiches bio Vinaigrette à la moutarde Jambon blanc sauce forestière Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym Saint Nectaire aop Compote de pommes allégée en sucre P	Croissillon sauce béchamel chou-fleur Emincé de bœuf sauce moutarde Blettes sauce béchamel Brie Fruit frais	Chou blanc Vinaigrette à la moutarde Andouillette sauce moutarde Pommes de terre vapeur Tomme P Crème dessert saveur café	Saucisson de porc à l'ail et cornichon Dés de saumon pmd sauce fines herbes Brocolis en persillade Fromage frais Petit louis P Barre bretonne	Carottes râpées Vinaigrette aux herbes Omelette sauce tomate Torsades Carré Liégeois saveur vanille nappé caramel	Panais râpé Mayonnaise Echine de porc demi sel Purée de pois cassés Emmental P Gâteau basque dcg
Dîners	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Fromage blanc sucré	Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème) Cake aux fruits confits	Soupe de légumes racines Yaourt aromatisé	Soupe de légumes (HV, tomate, pdt) Fromage blanc à l'échalote et ciboulette	Soupe de potiron et pommes de terre Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Soupe de poireaux et pommes de terre Faisselle	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 21 décembre au 27 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Salade de lentilles Vinaigrette à la moutarde  Sauté de bœuf sauce thym Haricots beurre persillés Fromage frais Tartare nature P  Fruit bio	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde Cassoulet / Mimolette P Cubes de pêche au sirop	Tarte aux poireaux Rognon de bœuf sauce madère Coquillettes Fromage frais demi-sel P Dessert lacté gélifié saveur vanille	 Œuf dur bio Mayonnaise  Aiguillette de poulet sauce paprika persil  Semoule bio aux petits légumes Camembert Fruit frais	Noël Terrine de St Jacques sauce cocktail  Emincé de Chapon sauce pain d'épices Pommes de terre rösti  Comte aop P  Bûche pâtissière	Salade verte Vinaigrette dosette  Merlu pmd sauce crème Purée de potiron et pommes de terre Edam P Clafoutis aux poires	Macédoine de légumes Mayonnaise dosette  Sauté de porc lr sauce au curry  Chou-fleur bio persillé Saint Paulin P Riz au lait P J+4
Dîners	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pomme de terre) Fromage blanc sucré	Soupe de champignons Gaufre poudrée	Soupe à la tomate Fruit frais	Soupe de carottes et pommes de terre Entremet saveur chocolat	Soupe à l'oignon Liégeois saveur café	Soupe de brocolis et poireaux Yaourt nature sucré	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt) Mousse au citron



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 28 décembre au 03 janvier 2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuners	Salade de haricots verts Vinaigrette dosette  Filet de poulet sauce tomate  Carottes bio à l'ail Bleu P Muffin vanille aux pépites de chocolat J+4	Betteraves Vinaigrette à la moutarde Crêpinette de porc sauce moutarde Torsades Carré  Fruit bio	Céleri rémoulade Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur Fromage fondu Croc'lait P Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Saint Sylvestre Endives Vinaigrette dosette  Emincé de bœuf sauce poivrade Navets confits à la tomates Emmental P Gâteau au fromage blanc 	Nouvel an Terrine de chevreuil et cornichon  Filet de limande pmd sauce façon safrané Poelée haricots vert, butternut, champignons  Cantal aop P  Fôret Noire	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Gratin de pommes de terre et lardons, fromage à tartiflette / Fromage frais Cantafrais P Fruit frais	Brisures de chou-fleur Vinaigrette dosette  Sauté de dinde sauce chasseur Coquillettes Gouda P Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel J+4
Dîners	Soupe de potiron et pommes de terre Yaourt aromatisé	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) Moelleux au citron	Soupe à la courgette et pommes de terre Fruit frais	Soupe de haricots blancs Fromage blanc saveur vanille	Bouillon de légumes aux vermicelles Coulommiers	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) Etoilé fourré à l'abricot	Soupe de légumes racines Compote de pommes allégée en sucre P