

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				05 avr
Pamplemousse Sauté de porc Semoule et ses légumes Salade & fromages Multi-desserts	Salade niçoise Saucisse plate Lentilles aux petits légumes Salade & fromages Glace	Crevettes roses Omelette nature Salade de mâche et pommes de Fromages Gâteau basque	Salade de légumes crus Effiloché de paleron Pommes de terre Salade & fromages Crème de carotte à la cannelle &	Tomates Mozzarella Filet de lieu sauce normande Flan ce légumes Salade & fromages Pâtisserie
08 avr	09 avr	10 avr	11 avr	12 avr
Verrine de melon & pastèque Filet mignon de porc à la moutarde Coquillettes à la provençale Salade & fromages Corbeille de fruits	Macédoine Filet de cabillaud Ratatouille du soleil & pommes Salade & fromages Flan aux fruits	Choux rouge Croque-monsieur revisité Salade de mâche et pommes de Salade & fromages Pomme au four	Assiette de crudités Cuisse de pintade Gratin de choux & pommes de Salade & fromages Entremet à la noix de coco	Terrine aux 2 poissons Truite aux amandes Timbale de riz & brocolis Salade & fromages
15 avr	16 avr	17 avr	18 avr	19 avr
Tomate & œuf dur Blanquette de volaille Riz Salade & fromages Tarte aux pommes	Assiette de crudités Spaghettis façon bolognaise Salade & fromages Coupe de glace	Radis au beurre Gigot d'agneau Flageolets & tomates Salade & fromages Entremet à la vanille	Rosace de chacuterie Steack hâché façon bouchère Purée maison de pommes de terre Salade & fromages Ile flottante & crème anglaise	Mousse avocat & saumon Filet de lotte au lard Poireaux frits & choux fleur safrané Salade & fromages Crème brûlée
22 avr	23 avr	24 avr	25 avr	26 avr
LUNDI DE Pâques	Melon Filet de Horki sauce basquaise Galette de légumes Salade & fromages Paris Brest	Terrine aux 2 poissons Jambon sauce madère Tagliatelles Salade & fromages Fruit de saison	Céleri rémoulage Rôti de bœuf sauce béarnaise Frites Salade & fromages Tartelette	Concombres au fromage blanc Poisson pâné Riz blanc & tomates Salade & fromages Génoise à la confiture
29 avr	30 avr			
Salade composée Quiche maison Salade de pommes de terre Fromages Fruits aux sirop	Taboulé Cuisse de poulet aux pommes Petits pois à la française Salade & fromages Tarte maison			



St Marcel

Menus du mois de

AVRIL

Déjeuner quotidien = 8,80 €

pour tous les retraités et pré-retraités de St-Marcel

12 € pour les retraités/pré-retraités extérieurs

Pour toutes réservations et/ou précisions, tarifs,
veuillez contacter la mairie au

02.32.64.32.50

Le restaurant accueille les pré-retraités et retraités de la commune
et ses environs, pour le déjeuner, du lundi au vendredi.

Il est demandé aux personnes extérieures d'envoyer ou de déposer
en Mairie le chèque de paiement le vendredi avant le repas.

Pour les personnes ne pouvant se déplacer avant le repas, il est
demandé de préparer le règlement qui devra être donné dès
l'arrivée au restaurant.

REPAS A THEME

**TARIF UNIQUE
A 12 EUROS**

Etablissement géré par la Mairie de Saint-Marcel (27950)

55 route de Chambray

Tél. : 02.32.64.32.50 - Fax. : 02.32.51.40.81

www.saint-marcel27.fr

ville.st.marcel@ville-saint-marcel27.fr

9 JANVIER -

Centre Val de Loire
Pintade à la Lochoise
Pithiviers (Galette des Rois)

30 JANVIER - Grand Est

Choucroute
Crumble aux mirabelles

27 FEVRIER - Normandie

Marmite dieppoise- Douillon
(chausson aux pommes)

20 MARS - Bretagne

Kighafarz (pot au feu)
Tiramisu breton

24 AVRIL - Pays de la Loire

Gigot étuvé aux foins
Brioche Vendéenne façon pain
perdu

15 MAI - Ile de France

Jambon braisé sauce Grand
Marnier - Opéra de Paris

5 JUIN - Occitanie

Paëlla catalane - Bras de gitan
(roulé pâtissier à la fraise)

26 JUIN -

Provence Alpes Côte d'Azur

Cochon grillé au feu de bois
Nougat glacé aux miels

18 SEPTEMBRE -

Hauts de France

Moules marinières
Tarte aux pommes caramel

9 OCTOBRE -

Bourgogne Franche Comté

Potée de Bourgogne
Poire pochée au vin rouge

27 NOVEMBRE -

Auvergne Rhône Alpes

Ravioles d'écrevisses
Meringue et mousse orange citron

18 DECEMBRE - Nouvelle Aquitaine

Rôti de lotte - Bûche revisitée

Bon appétit !



St Marcel