

## Menus du mois d'AOUT

Prix du repas quotidien : 8,90 € pour les retraités et pré-retraités de la commune - 12 € pour les retraités et pré-retraités extérieurs

Prix du repas à thème : 16 € (tarif unique)

Menus établis par :

Raphaël CHARPENTIER & Yann PARENTIER, Responsable et cuisiniers de la cuisine centrale



## Restaurant La Pommeraie

1 rue de la Pommeraie - Saint Marcel

LUNDI 02 août	MARDI 03 août	MERCREDI 04 août	JEUDI 05 août	VENDREDI 06 août
Salade de surimi et tomates	Salade de hareng mariné	Eventail de melon	Terrine de poisson	Verrine de crevettes
Foie de veau	Cuisse de canard	Tarte aux légumes	Filet mignon de porc à la graine de moutarde	Poisson grillé
Purée à l'ancienne	Pomme de terre sarladaise	Mâche	Haricots verts	Tian de légumes
Glace	Mousse de fruits	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Banane au chocolat

LUNDI 09 août	MARDI 10 août	MERCREDI 11 août	JEUDI 12 août	VENDREDI 13 août
Quenelle de carottes rapées	Duo de tomates	Assiette de charcuterie	Salade de mâche	Avocat macédoine
Saucisse	Escalope de dinde sauce normande	Salade de magret de caille	Assiette anglaise	Marmite du pêcheur
Lentilles	Courgettes sautées	vinaigrette à la framboise	Salade composée	et ses légumes
Tarte tatin	Fruit de saison	Salade d'agrumes	Eclair au café	Eclair vanille

LUNDI 16 août	MARDI 17 août	MERCREDI 18 août	JEUDI 19 août	VENDREDI 20 août
Salade composée	Terrine de campagne	Tomates œuf dur	Verrine de melon pastèque	Salade d'avocat
Paupiette de dinde	Tripes à la mode de Caen	Andouille	Cuisse de poulet	Brochette de poisson
Timbale de riz	Frites	Purée de carotte et de céleri	et ses légumes confits	Flan de légumes
Nougat glacé et son coulis	Fruit de saison	Salade de fruits	Tarte aux fruits	Baba au rhum

LUNDI 23 août	MARDI 24 août	MERCREDI 25 août	JEUDI 26 août	VENDREDI 27 août
Rosace de pamplemousse	Mousse de foie et sa tartine	Macédoine œuf dur	Sardine à l'huile	Melon et son jambon de pays
Viande rouge	Œuf brouillé	Rôti de porc à la moutarde	Cuisse de lapin au jus	Filet de cabillaud
Ratatouille	Salade de mâche	Poêlée champêtre	Petits pois à la française	Pomme de terre vapeur
Eclair	Salade kiwi fruits rouges	Ile flottante crème pistache	Pot de glace	Flan aux pommes

LUNDI 30 août	MARDI 31 août
Pain de courgette	Melon au porto
Boudin noir	Escalope de dinde
Purée de petits pois	Tagliatelle aux légumes
Fruit de saison	Fromage blanc et son coulis fruit rouge

Produits locaux et/ou issus des circuits courts

Recette du chef



Agriculture biologique



Viande française & pêche responsable



MENU QUOTIDIEN : Entrée - plat - dessert + 1/4 de vin au choix (rouge, rosé ou blanc) - Possibilité sur demande préalable de remplacer le plat principal par un steak et des pâtes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves etc.)

Salade et plateau de fromages systématiquement proposés chaque jour aux usagers du restaurant