

Menus du mois de JANVIER

Prix du repas quotidien : 9,20 € pour les retraités et pré-retraités de la commune - 12,30 € pour les retraités et pré-retraités extérieurs
16,80 € (tarif unique) pour le repas à thème



Restaurant La Pommeraie

1 rue de la Pommeraie - Saint Marcel

Menus établis par : **Raphaël CHARPENTIER**, Responsable de la cuisine centrale

LUNDI 03 janv	MARDI 04 janv	MERCREDI 05 janv	JEUDI 06 janv	VENDREDI 07 janv
Verrine de betterave Cordon bleu Coquillettes Assiette de fruits	Potage de pommes de terre poireaux Omelette Espagnole Salade d'endives Mousse de fruits	Tranche de foie gras et ses toasts Ravioles d'écrevisses Epinard Assiette de fromages Normands Tiramisu	Avocat au saumon Bœuf bourguignon Pommes de terre au jus Galette des rois	Terrine de poissons Filet de cabillaud Gratin de courgettes Pomme au four
LUNDI 10 janv	MARDI 11 janv	MERCREDI 12 janv	JEUDI 13 janv	VENDREDI 14 janv
Salade de pamplemousse surimi Steack haché façon bouchère Purée maison Eclair au café	Salade de hareng pommes de terre Courgette ronde farcie Salade verte Poire pochée au vin	Terrine de légumes Tête de veau sauce gribiche Timbale de céleri Entremets au café	Assiette de crudités Cuisse de poulet Pommes de terre rissolées Assiette de fruits	Assiette de cochonaille Marmite du pêcheur et ses légumes Flan maison
LUNDI 17 janv	MARDI 18 janv	MERCREDI 19 janv	JEUDI 20 janv	VENDREDI 21 janv
Quenelle de macédoine œuf dur Emincé de dinde aux champignons Crozet à la tomate Tarte aux fruits	Salade de mâche au gouda Couscous Corbeille de fruits	Sardines Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Coupe de fruits	Céleri dans sa cuillère d'endive Rôti de porc au thym Jardinière de légumes Crumble aux pommes	Salade coleslaw Poisson pané Timbale de riz Aumonière de banane
LUNDI 24 janv	MARDI 25 janv	MERCREDI 26 janv	JEUDI 27 janv	VENDREDI 28 janv
Crêpe au fromage Lentilles et sa saucisse de Morteau Corbeille de fruits	Salade parisienne Tortellinis au fromage Tarte à la carotte	Salade verte dés de chèvre Raclette et sa charcuterie Citron givré	Potage aux trois légumes Navarin d'agneau Petits pois carottes Salade de fruits	Terrine de poissons Lotte au lard sur son lit de poireaux Opéra
LUNDI 31 janv				
Acras de morue Emincé de bœuf Spaghetti Tarte à la mangue				

**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