

## Menus du mois de juillet

Prix du repas quotidien : 9,20 € pour les retraités et pré-retraités de la Commune - 12,30 € pour retraités et pré-retraités extérieurs

Prix du repas à thème : 16,80 € (tarif unique)

Menus établis par :

Raphël CHARPENTIER, Responsable de la cuisine centrale



## Restaurant La Pommeraie

1 rue de la Pommeraie - Saint Marcel

LUNDI 00 juil	MARDI 00 juil	MERCREDI 00 juil	JEUDI 00 juil	VENDREDI 01 juil
				Assiette de charcuterie Filet de hoki Chou-fleur et pommes de terre Fruit de saison
LUNDI 04 juil	MARDI 05 juil	MERCREDI 06 juil	JEUDI 07 juil	VENDREDI 08 juil
Coupelle de radis Cervelas au fromage Lentilles Paris-Brest	Salade mimolette Rôti de porc Purée maison Mousse de fruits	Macédoine Assiette anglaise Salade verte Tarte au citron	Pastèque melon Rôti de dindonneau Frites fraîches Coupe de glace	Tartine de légumes Filet de cabillaud sauce écrevice Epinards à la crème Nougat glacé
LUNDI 11 juil	MARDI 12 juil	MERCREDI 13 juil	JEUDI 14 juil	VENDREDI 15 juil
Quenelle de carottes râpées Jambon grillé sauce madère Pommes de terre rissolées Tarte tatin	Salade de mâche aux herbes Escalope de dinde Pâtes Fruit de saison	Boule de céleri Viande rouge Gratin de légumes de saison Orange givrée	Terrine de poisson Râble de lapin Petits pois à la française Charlotte aux fruits	Duo d'asperges Marmite du pêcheur et ses légumes Coupe de fraise chantilly
LUNDI 18 juil	MARDI 19 juil	MERCREDI 20 juil	JEUDI 21 juil	VENDREDI 22 juil
Salade composée Paupiette de dinde Timbale de riz Mousse praliné	Salade de pissenlis au fromage Andouillette à l'oignon Pommes de terre ratatouille Crumble aux poires	Timbale de bettrave œuf Galette de champignons Jeune pousse de mesclun Tarte aux poires	Verrine tomates cerises Sauté d'agneau et ses légumes confits Salade d'agrumes	Saumon fumé et sa brioche Encornets sauce tartare Nougat glacé
LUNDI 25 juil	MARDI 26 juil	MERCREDI 27 juil	JEUDI 28 juil	VENDREDI 29 juil
Rosace de pamplemousse Brochette de volaille Ratatouille Savarin	Mousse de foie et sa tartine Omelette espagnole Salade verte Salade kiwi fruits rouges	Melon et son jambon de pays Côte d'agneau au thym Pommes de terre salardaise Ile flottante crème pistache	Salade du chef Tarte fine à la tomate Mousse de fruits	Concombre à la vinaigrette Filet de cabillaud Timbale de riz Flan aux pommes

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