

Menus du mois d'OCTOBRE

Prix des repas : 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 03 oct	MARDI 04 oct	MERCREDI 05 oct	JEUDI 06 oct	VENDREDI 07 oct
Salade à la mimolette Emincé de bœuf Purée de pommes de terre maison Iles flottantes	Céleri rémoulade Hachis cuisiné aux petits légumes Salade verte Gâteau au yaourt et à la crème anglaise	Filet de hareng pommes de terre Sauté d'agneau Flageolets et tomates provençales Mousse de fruits	Terrine de poissons Rôti de porc au jus Semoule aux petits légumes Pomme au four	Assiette de crudités Poisson grillé Ratatouille Mille-feuille
LUNDI 10 oct	MARDI 11 oct	MERCREDI 12 oct	JEUDI 13 oct	VENDREDI 14 oct
Salade tomates et œufs Escalope de dinde à la crème Coquillettes Fromage blanc et son coulis	Potage d'automne Omelette aux herbes Pommes de terre sautées Poires au vin	Tartine de légumes Tête de veau sauce gribiche Carottes vichy Eclair	Betteraves crues, râpé de pommes et noix Estouffade de bœuf sauce chocolat Purée de patate douce au gingembre Gâteau sablé sur mousse de fruits	Salade coleslaw Filet de cabillaud au jus de moule Crosnes à la tomate Crème brûlée
LUNDI 17 oct	MARDI 18 oct	MERCREDI 19 oct	JEUDI 20 oct	VENDREDI 21 oct
Salade avocat et surimi Rôti de bœuf Duo de haricots Assiette de fruits	Concombre à la crème Cuisse de lapin Petits pois carottes Liegeois au chocolat	Salade verte Cassoulet Coupe de glace	Assiette de crudités Poule au pot Riz Entremets praliné	Soupe de poissons Filet de poisson sauce blanche Pomme vapeur Paris-Brest
LUNDI 24 oct	MARDI 25 oct	MERCREDI 26 oct	JEUDI 27 oct	VENDREDI 28 oct
Terrine de légumes Osso buco de dinde Poêlée campagnarde Baba au rhum	Velouté de légumes Endives au jambon béchamel Salade de fruits	Salade de mâche et sa julienne Moules marinières Frites Tarte au citron meringuée	Tomates au thon Poulet rôti à l'estragon Légumes du soleil Corbeille de fruits	Assiette de bouquets roses Filet de sole panné Riz aux trois couleurs Crème aux œufs
LUNDI 31 oct	Rilette de poulet et sa tartine Jambon sauce madère Duo de tagliatelles Mousse de fruits et sa meringue			

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