

Prix du repas quotidien : 9,40 € pour les retraités et pré-retraités de la Commune - 12,55 € pour retraités et pré-retraités extérieurs

Prix du repas à thème : 17,15 € (tarif unique)

| LUNDI 06 nov | MARDI 07 nov | MERCREDI 08 nov | JEUDI 09 nov | VENDREDI 10 nov |
|---|--|---|--|--|
| Céleri rémoulade (3-9) | Betteraves et oranges (10) | Pavé au poivre | Mâche-thon-avocat (4-10) | Feuilleté chaud (1-3-7) |
| Sauté de dinde au curry (7) | Saucisse de Toulouse | Moussaka (7) | Steak haché sauce au bleu (7) | Blanquette de poissons (4-7) |
| Semoule aux petits légumes (1) | Lentilles à la crème (7) | Salade verte (10) | Gratin dauphinois (7) | Poêlée de légumes |
| Plateau de fromages (7) Fromage blanc et confiture (7) | Plateau de fromages (7) Crêpes au chocolat et glace vanille (1-3-7) | Plateau de fromages (7) Crème brûlée (3-7) | Plateau de fromages (7) Entremets vanille et cake (1-3-7) | Plateau de fromages (7) Corbeille de fruits |

| LUNDI 13 nov | MARDI 14 nov | MERCREDI 15 nov | JEUDI "Beaujolais" 16 nov | VENDREDI 17 nov |
|---|--|---|---|--|
| Chou blanc/lardons/croutons (1-10) Jambon grillé sauce cidre (1) | Salade/maïs/mimolette | Salade d'endives aux lardons (10) | Assiette de charcuterie | Coleslaw (3) |
| Purée de carottes (7) | Omelette (3-7) | Tripes à la mode de Caen | Sauté de veau Marengo | Filet de hoki sauce boursin (4-7) |
| Plateau de fromages (7) | Duo haricots verts et beurre | Pommes de terre vapeur | Frites/salade | Epinards (7) |
| Salade de fruits | Plateau de fromages (7) Paris-Brest (1-3-7) | Plateau de fromages (7) Tarte aux pommes (1-3) | Plateau de fromages (7) Mousse au chocolat (3-7) | Plateau de fromages (7) Fromage blanc et miel (7) |

| LUNDI 20 nov | MARDI 21 nov | MERCREDI "repas thème d'automne" 22 nov | JEUDI 23 nov | VENDREDI 24 nov |
|---------------------------|--|---|---------------------------|--------------------------------------|
| Roulé macédoine (3-10) | Duo carottes/céleri (9-10) | Salade folle de gésiers | Quiche lorraine (1-3-7) | Œuf mimosa (3) |
| Andouillette sauce Madère | Escalope de dinde sauce porto (7) | Cuisse de canette sauce aux girolles | Rôti de dinde froid | Filet de rouget sauce estragon (4-7) |
| Courgettes à la tomate | Petits pois (1) | Risotto au butternut AOP de Savoie sur lit de verdure | Chou-fleur à la crème (7) | Poêlée indienne au curry |
| Plateau de fromages (7) | Plateau de fromages (7) | Gratin de pommes au cidre (1-3-7) | Plateau de fromages (7) | Plateau de fromages (7) |
| Crème caramel (3-7) | Panna cotta vanille et coulis manque passion (7) | | Corbeille de fruits | Gâteau basque (1-3-7) |

| LUNDI 27 nov | MARDI 28 nov | MERCREDI 29 nov | JEUDI 30 nov | VENDREDI 01 déc |
|--|---|---|---|--|
| Mâche/thon/maïs (4-10) | Salade boulgour et légumes (3-10) | Poireaux vinaigrette (10) | Endives et raisins secs (3-12) | Taboulé (1-10) |
| Sauté d'agneau à la moutarde (7-10) | Œuf dur béchamel | Filet mignon de porc sauce maroilles | Pâtes à la carbonara | Filet de merlan pané (1-3-4) |
| Riz aux petits légumes | Purée d'épinards (7) | Choux vert braisé | Parmesan râpé (7) | Brocolis |
| Plateau de fromages (7) Fromage blanc et crème de marrons (7) | Plateau de fromages (7) Clafoutis banane (1-3-7) | Plateau de fromages (7) Baba au rhum (1-3-7) | Plateau de fromages (7) Eclair au café (1-3-7-8) | Plateau de fromages (7) Corbeille de fruits |

Listes des allergènes:

1- Gluten 2- Crustacés 3- Oeufs 4- Poissons 5- Arachide 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Anhydride sulfureux et sulfites 13- Lupin 14- Mollusques