

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	Chou-fleur à la crème (7)	Poêlée indienne au curry
Plateau de fromages (7)	Plateau de fromages (7)	AOP de Savoie sur lit de verdure	Plateau de fromages (7)	Plateau de fromages (7)
Crème caramel (3-7)	Panna cotta vanille et coulis manque passion (7)	Gratin de pommes au cidre (1-3-7)	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