

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)

Menus du mois MAI 2023



Restaurant La Pommeraie



LUNDI 01 mai	MARDI 02 mai	MERCREDI 03 mai	JEUDI 04 mai	VENDREDI 05 mai
Férié 	Concombre à la ciboulette (10) Omelette au fromage (1-3-7) Pommes de terre rissolées Plateau de fromages (7) Yaourt aux fruits (7)	Crevettes mayonnaise (2-3-4) Rôti de porc au chorizo Choux de bruxelles (7) Plateau de fromages (7) Entremets Praliné (7)	Mâche, pommes et noix (10) Cuisse de poulet aux herbes (1-7) Brocolis en persillade (7) Plateau de fromages (7) Fraises au sucre	Melon Filet de poisson à la crème (1-4-7) Céréales gourmandes (1-7) Plateau de fromages (7) Tiramisu (3-7)
LUNDI 08 mai	MARDI 09 mai	MERCREDI 10 mai	JEUDI 11 mai	VENDREDI 12 mai
Férié	Carottes râpées à l'échalote (3-7) Pavé de dinde mariné (7) Riz cantonais (3) Plateau de fromages (7) Corbeille de fruits	Concombre à la Bulgare (7) Saucisse Montbéliard Lentilles au jus Plateau de fromages (7) Mousse au chocolat (3-7)	Œufs durs mayonnaise (3) Pâtes à la carbonara (1-7) Parmesan (7) Plateau de fromages (7) Entremets vanille et biscuit (7)	Tomates/maïs vinaigrette (10) Filet de colin sauce citron (4-7) Choux fleurs/pomme de terre (1-7) Plateau de fromages (7) Salade de fruits
LUNDI 15 mai	MARDI 16 mai	MERCREDI 17 mai	JEUDI 18 mai	VENDREDI 19 mai
Taboulé (1-10) Rôti de porc à la moutarde (1-10) Haricots vert en persillade (7) Plateau de fromages (7) Compote	Salade coleslaw (3-7) Steack grillé Clafoutis de brocolis au chèvre (7) Plateau de fromages (7) Glace (7)	Champignons à la grecque (10) Brochette de poulet marinée olive et romarin Pâtes à la tomate (7) Plateau de fromages (7) Tarte Tatin (1-7)	Férié	Salade, lardons et œuf poché (3-10) Filet de hoki sauce à l'oseille (4-7) Riz safrané (7) Plateau de fromages (7) Paris Brest (1-3-7)
LUNDI 22 mai	MARDI 23 mai	MERCREDI 24 mai	JEUDI 25 mai	VENDREDI 26 mai
Assiette de crudités (10) Sauté d'agneau au thym (1) Jardinière de légumes (1) Plateau de fromages (7) Grillé aux pommes (1-7)	Céleri rémoulade (3-9-10) Pâte bolognaise (3-7) Emmental râpé (7) Plateau de fromages (7) Liégeois chocolat (7)	Œuf Mimosa (3-10) Onglet de porc mariné à l'ail des ours (1-7) Riz pilaf (7) Plateau de fromages (7) Mousse de fruits et spéculoos (7)	Melon et jambon de pays Emincé de dinde aux oignons (1) Semoule (1) Plateau de fromages (7) Salade de fruits	Tomates garnies (10) Filet de hoki sauce Aurore (4-7) Riz à la courgette (7) Plateau de fromages (7) Fromage blanc et coulis de fruits (7)

MENU QUOTIDIEN : Entrée - plat - dessert + 1/4 de vin au choix (rouge, rosé ou blanc)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves etc.)

Menus établis par Judicael Bertin et l'équipe de la cuisine centrale

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