

## Menus du restaurant du 3ème Age



Semaine du 30 JUIN au 04 JUILLET 2025

Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet
<i>Asperges vinaigrette</i>	<i>Salade de tomates</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Beignets de calamars</i>	<i>Quinoa verdurette</i>
<i>Ebly aux champignons forestiers</i>	<i>Rôti de porc Poêlée de pommes grenailles</i>	<i>Quiche au thon et feta</i>	<i>Tortellinis 3 couleurs au fromage</i>	<i>Boulette de viande Mousseline de légumes</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Faisselle au miel</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Iles flottantes</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote de fruits</i>

végétarien

Semaine du 07 JUILLET au 11 JUILLET 2025

Lundi 07 Juillet	Mardi 08 Juillet	Mercredi 09 Juillet	Jeudi 10 Juillet	Vendredi 11 Juillet
<i>Tartine de mousse de betteraves</i>		<i>Pousses d'épinards</i>	<i>Salade de cœurs de palmiers</i>	<i>Haricots verts en vinaigrette</i>
<i>Côte de porc Farfalles</i>	<i>Assiette d'été</i>	<i>Pané du fromager Ecrasé de pommes de terre</i>	<i>Paupiette Ratatouille</i>	<i>Dos de cabillaud Riz safrané</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Dessert lacté</i>	<i>Dessert glacé</i>	<i>Ananas au caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Pâtisserie</i>

végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus .

Bon appétit !!!

