

Menus du restaurant du 3ème Age



Semaine du 06 OCTOBRE au 10 OCTOBRE 2025

Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade d'automne	Mousse de betteraves	Râpé de cruditées	Œufs mimosa	Salade d'endives au comté
Quiche aux épinards	Daube aux olives Frites de polenta	Crumble provençal	Rosbeef Poêlée de navets caramélisés	Brochette de volaille Pommes de terre vapeur
Fromage au lait cru ou yaourt nature				
Dessert lacté	Fruit de saison	Pâtisserie	Nuage blanc à la figue	Brassé aux fruits

végétarien

Semaine du 13 OCTOBRE au 17 OCTOBRE 2025

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Salade au chèvre chaud		Champignons sauce moutarde ancienne	Salade verte	Croustillant aux légumes
Falafel Haricots verts en persillade	Cassoulet	Cordon bleu Ecrasé de brocolis	Lasagnes	Epinards aux œufs
Fromage au lait cru ou yaourt nature				
Dessert lacté	Salade de fruits chantilly	Pâtisserie	Orange au miel et amandes	Mousse au chocolat

végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus.



Menus du restaurant du 3ème Age



Semaine du 20 OCTOBRE au 24 OCTOBRE 2025

Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Duo de choux au vinaigre balsamique	Salade romaine	Avocat / pamplemousse		Cèleri rave
Pâtes au roquefort et jambon cru	Andouillette sauce échalotte Frites	Riz aux poivrons	Assiette de la mer	Côte de porc Flageolets
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature			
Ananas au caramel	Fruit de saison	Dessert lacté	Duo de fruits	Compote de fruits

végétarien

Semaine du 27 OCTOBRE au 31 OCTOBRE 2025

Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Cake aux lardons	Pousses d'épinards en vinaigrette	Maquereaux sauce moutarde	Taboulé de choux fleurs	Salade de pois chiche aux oignons
Filet de truite Champignons forestiers	Navarin d'agneau	Endives au jambon	Omelette au fromage Salade verte	Steak haché Gratin de courge
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
Fruit de saison	Iles flottantes	Pâtisserie	Verrine d'agrumes à la menthe	Fruit de saison

végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus.















































