

# Menus des espaces seniors

- [Menus du mois de septembre](#)

## Menus du mois de septembre

Restauration municipale des Espaces Seniors - Mois de SEPTEMBRE 2024											
Semaine du 2 au 6 septembre						Semaine du 9 au 13 septembre					
	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6		Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<b>Hors d'œuvre</b>	Tomates vinaigrette	Mousse de foie & cornichon	Œuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	<b>Hors d'œuvre</b>	Pâtes aux petits légumes	Sardine grillée & beurre	Betteraves cubes persillées	Melon	Tomates, croutons maïs vinaigrette
<b>Plat principal</b>	Noix de jambon au miel & orange	Filet de colin à la crème	Boule de bœuf sauce provençale	Andouillette grillée	Gratin de brocolis, chou, fleurs & dés de saumon	<b>Plat principal</b>	Côtes de porc sauce moutarde	Cervelas Obernois	Filet de poulet grillé	Escalope de dinde sauce normande	Filet de holo sauce oseille
<b>Carottes</b>	Coguilletes	Haricots verts	Ratatouille & riz	Pomme de terre sautées		<b>Carottes</b>	Haricots beurre	Gratin dauphinois	Poêlée de légumes	Petits pois & jeunes carottes	Purée de céleri
<b>Produit lacté</b>	Kiri	Brie	Edam	Bleu	Pont l'Évêque	<b>Produit lacté</b>	Camembert	Boursin	Fourme d'Ambert	Carré de l'Est	Fromage du jour
<b>Dessert</b>	Compote & biscuit	Crème dessert praliné	Salade de fruits	Yaourt fermier aromatisé	Edair au chocolat	<b>Dessert</b>	Banane	Liégeois vanille caramel	Paris Brest	Semoule au lait maison	Crème dessert chocolat
Semaine du 16 au 20 septembre						Semaine du 23 au 27 septembre					
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20		Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<b>Hors d'œuvre</b>	Pomme de terre au thon	Concombre au saint moret	Taboulé aux aubergines	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes	<b>Hors d'œuvre</b>	Choux fleurs vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage	Laitue au maïs	Salade de pdt, tomates, concombre
<b>Plat principal</b>	Endives au jambon	Hadisparmentier aux petits légumes	Omelette	Boule d'agneau sauce oignons	Filet de colin sauce tomate	<b>Plat principal</b>	Saucisses de Toulouse jus aux oignons	Rôti de porc sauce moutarde	Merguez sauce tomate	Andouillette sauce poivre vert	Poisson frais sauce crème
<b>Carottes</b>	Jobberg vinaigrette		Carottes au curmin	Semoule	Riz	<b>Carottes</b>	Macaronis	Gratin de courgettes	Semoule & légumes couscous	Frites	Carottes fraîches
<b>Produit lacté</b>	Pavé d'affinois	Mimolotte	Neufchâtel	Fromage du jour	Port Salut	<b>Produit lacté</b>	Bleu	Brie	Chèvre	Gouda	Fromage du jour
<b>Dessert</b>	Pâtisserie du Chef	Fruit	Salade de fruits	Fromage blanc au saïm	Grillé aux pommes	<b>Dessert</b>	Paine au sirop sauce chocolat	Yaourt aux fruits	Pomme au four	Fruit	Crumble aux pommes

Menu préparé en cuisine de modification. Basé sur le problème d'approvisionnement et/ou de production.



Cliquez sur le menu pour le télécharger au format pdf.

Sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de

production.