



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 27 avril au 03 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade verte et croûtons	Céleri râpé	Haricots verts à l'échalote	Taboulé	Fête du travail	Salade de betteraves	Macédoine
	Vinaigrette dosette	Vinaigrette moutarde	Vinaigrette			Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette dosette
	Boudin noir aux pommes	Rôti de dinde cuit sauce moutarde	Colombo de porc lr	Steak haché de veau lr sauce échalote	Filet de limande pmd sauce crème aux herbes	Emincé de bœuf sauce tomate origan	Aiguillette de poulet vf sauce au thym
	Purée de pommes de terre	Fondue de poireaux	Pommes de terre vapeur	Courgettes bio au persil	Riz bio aux petits légumes	Petits pois mijotés	Torsades
	Fromage frais Tartare nature P	Saint Nectaire aop P	Saint Paulin P	Coulommiers	Bleu P	Fromage frais Saint môret P	Emmental P
	Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Roulé à la framboise	Entremet saveur pistache	Fruit bio	Tarte au flan dcg	Gâteau au caramel	Liégeois saveur café
							J+4
Dîners	Soupe de champignons	Soupe de légumes (HV, tomate, pdt)	Soupe à l'oignon	Soupe de lentilles corail et lait de coco	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe de légumes racines	Velouté de légumes
	Madeleine	Fruit frais	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Danette saveur chocolat	Compote de pommes et pêches allégée en sucre P	Yaourt nature sucré bio	Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 04 mai au 10 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	
		L'Italie			Victoire 1945			
Déjeuner	Salade de lentilles	Tomate mozzarella	Radis rondelles	Cakes aux olives et poivron	Salade verte	Œuf dur bio	Pâté de campagne P	
	Vinaigrette dosette	Vinaigrette balsamique	Vinaigrette à la moutarde		Vinaigrette dosette	Mayonnaise		
	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Sauce carbonara	Andouillette sauce moutarde	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons)	Colin d'Alaska pmd sauce au curry	Escalope de dinde sauce aux olives	Sauté de porc lr sauce tomate	
	Haricots verts bio persillés	Coquillettes bio	Pommes de terre noisettes	Brocolis au persil	Carottes persillées	Purée de céleri	Haricots blancs coco au jus	
	Fromage fondu Croc lait P	Camembert P	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes P	Gouda P	Brie P	Cantal aop	Edam P	
Semoule au lait P	Tiramisu dcg	Crème dessert bio à la vanille P	Fruit bio	Tarte bourdaloue dcg	Fruit frais	Compote de pommes et fraises allégée en sucre P		
	J+4						J+4	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dîners	Velouté de carottes	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre)	Soupe à la tomate	Velouté de carottes
	Liégeois saveur café	Gaufre poudrée	Yaourt aux fruits	Camembert	Fromage blanc saveur vanille	Compote de pommes et abricots allégée en sucre P	Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 11 mai au 17 mai 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
		Ascension						
Déjeuner		Macédoine Vinaigrette dosette	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne	Terrine de légumes sauce cocktail	Céleri râpé vinaigrette	Pâté breton et cornichon	Coquillettes au pesto rouge	Salade de lentilles Vinaigrette dosette
		Sauté de poulet sauce paprika	Rôti de porc cuit au jus	Rognon de bœuf sauce moutarde	Poulet rôti sauce au paprika	Hoki pmd sauce tomate	Côte de porc lr au jus	Sauté de dinde sauce chasseur
		Torsades	Ratatouille	Pommes de terre persillées	Haricots beurre au persil	Blettes sauce tomate	Poêlée campagnarde	Riz bio
		Fromage fondu vache qui rit bio P	Pont l'Evêque aop	Fromage frais Fraidou P	Mimolette P	Camembert P	Bûche lait de mélange	Tomme P
		Fruit bio	Mousse au café P	Cubes de pêches au sirop	Ile flottante	Roulé vanille abricot	Fruit frais	Compote de pommes allégée en sucre P
		J+4						J+4
Dîners		Velouté de légumes	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe de légumes racines	Soupe de champignons	Soupe à la courgette et pommes de terre	Soupe de haricots verts et pommes de terre	Velouté de carottes
		Madeleine	Yaourt bio nature	Yaourt aromatisé	Cake aux fruits confits	Compote de pommes et bananes allégée en sucres P	Crème dessert saveur caramel	Fruit frais



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 18 mai au 24 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
							Pentecôte
Déjeuner	Concombre en rondelles	Salade de haricots rouges et tomates sauce épices chili	Cervelle de canut	Rillette de thon pmd	Salade de risetti aux légumes	Melon jaune	Salade verte
	Sauce fromage blanc aux herbes						vinaigrette dosette
	Boulettes de bœuf, merguez et ses légumes couscous	Filet de poulet au jus	Tripes à la mode de caen	Sauté de dinde sauce au thym	Filet de cabillaud pmd sauce crèmes herbes	Saucisse de Toulouse	Sauté de veau sauce marengo
	Semoule bio	Chou-fleur au persil	Pommes de terre vapeur	Poêlée méridionale (HV, poivron, salsifis, aubergine)	Carottes à l'ail	Lentilles mijotées	Riz bio
	Cantal aop P	Montcadi croûte noire	Emmental P	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes P	Fromage frais demi-sel P	Brie P	Bleu P
Pomme au four à la cannelle	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit bio	Donut's dcg	Entremet litchi framboise	Fruit frais	Liégeois au café	
Dîners	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe de haricots blancs	Soupe de légumes aux vermicelles	Soupe à l'oignon	Soupe de brocolis et poireaux	Velouté de légumes
	Danette saveur pistache	Mousse au citron	Bûche de chèvre	Fruit frais	Fromage blanc nature	Gaufre poudrée	Compote de pommes et fraises allégée en sucre P



Menus Séniors RAD Déjeuners
















Semaine du 25 mai au 31 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Lundi de pentecôte						
	Haricots verts	Pâté de campagne P	Salade de betteraves bio 	Pizza à la tomate et au fromage	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Salade de pâtes à l'orientale	Saucisson à l'ail et cornichon
	Vinaigrette dosette		Vinaigrette à la moutarde				
	Emincé de porc lr sauce caramel	Sauté de Poulet sauce estragon	Rôti de dinde sauce romarin	Escalope de porc lr sauce moutarde	Merlu pmd sauce basilic	Sauté de bœuf bio au jus 	Boudin blanc aux pommes
	Torsades	Courgettes persillées	Haricots beurre persillés	Brocolis à l'ail	Riz pilaf	Epinards branche bio au jus 	Purée de pommes de terre
	Saint Paulin P	Fromage frais Rondelé nature P	Camembert P	Bûche lait de mélange	Fromage frais Saint Môtret P	Saint Nectaire aop	Edam P
Fruit bio	Semoule au lait P	Barre bretonne	Crème dessert saveur caramel	Cake aux myrtilles 	Fruit frais	Tarte au flan dcg	
	J+4	J+4					
Dîners	Velouté de carottes	Velouté de légumes	Soupe à la tomate	Bouillon de légumes et vermicelles	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe de légumes racines
	Etoile fourré à l'abricot	Yaourt aromatisé	Compote de pommes allégée en sucre P	Fruit frais	Fromage blanc à l'échalote et ciboulette	Coulommiers	Faïsselle



Menus Séniors RAD Déjeuners









Semaine du 01 juin au 07 juin 2026


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Tranche de pastèque	Salade de tomates Vinaigrette moutarde	Taboulé	Sardine à l'huile	Concombre en rondelles Vinaigrette moutarde	Terrine de poisson Mayonnaise	Galantine de volaille et cornichon
	 Sauté de porc lr sauce aux olives 	 Poulet sauce chasseur	 Emincé de bœuf sauce romarin	 Omelette bio sauce basquaise	 Saumonette pmd sauce crème	Langue de bœuf sauce piquante	 Fricassée de porc lr, pruneaux sauce aigre douce 
	Coquillettes	 Riz bio aux petits légumes	Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre	Blettes sauce béchamel	Pommes de terre noisette	Carottes au jus
	Gouda	Mimolette P	 Pont l'Evêque aop	Coulommiers	Fromage frais Rondelé nature P	Bleu P	Fromage fondu Vache qui rit P
Mousse au citron	  Purée de pommes bio	Fromage blanc saveur vanille	 Fruit bio	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit frais	Beignet framboise dcg 	
Dîners	Soupe de haricots verts et pommes de terre	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre)	Soupe à l'oignon	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe de légumes aux vermicelles	Soupe à la courgette et pommes de terre	Soupe de poireaux et pommes de terre
	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit frais	Bûche de chèvre	Cake aux fruits confits	Compote de pommes et abricots allégée en sucre P	Entremet saveur pistache	 Yaourt nature sucré bio



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 08 juin au 14 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de betteraves bio 	Courgettes râpées	Salade de haricots rouges et tomates sauce épices chili	Mortadelle et cornichon	Salade de pommes de terre mimosa	 Carottes râpées	Melon vert
	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette moutarde				Vinaigrette à la moutarde	
	 Sauté de dinde fermière aux petits oignons	Tête de veau sauce gribiche	 Rôti de porc lr au romarin	  Filet de poulet sauce citron persillé	 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé	Macaronade de porc lr 	 Emincé de bœuf caramel
	 Epinards branches bio à la béchamel	Pommes de terre persillées	Ratatouille	Fenouil et pommes de terre	 Chou-fleur bio au jus de légumes	Macaronis	 Lentilles mijotées
	Saint Paulin P	Fromage Carré	Tomme blanche	Edam P	 Cantal aop P	Brie P	Fromage frais Tartare P
	Roulé à la vanille et abricot	Mousse au chocolat au lait	 Fruit bio	Entremet saveur litchi framboise	Fruit frais	Pomme au four à la gelée de groseille	 Paris Brest dcg

Dîners	Bouillon de légumes et vermicelles	Soupe de champignons	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe à la tomate	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe crecy (carottes et pommes de terre)
	Fromage blanc sucré	Crème dessert saveur café	Gaufre poudrée	Fruit frais	Compote de pommes allégée en sucre P	 Yaourt nature	Dessert lacté gélifié saveur vanille



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 15 juin au 21 juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade verte aux croûtons	Salade de pâtes à l'orientale (concombre, tomate, menthe, cumin)	Tranche de pastèque	Macédoine de légumes	Salade de tomates	Melon jaune	Pâté de campagne et cornichon
	Vinaigrette dosette			Mayonnaise	Vinaigrette à la ciboulette		
	Poulet rôti sauce au thym	Côte de porc lr sauce au curry	Sauté de veau sauce marengo	Jambonneau sauce moutarde	Paëlla de la mer (saumon)	Moussaka de bœuf	Andouillette sauce moutarde
	Haricots verts bio au persil	Gratin de courgettes bio	Cordiale de légumes	Torsades	Riz	/	Pommes de terre quartier avec peau
	Mimolette	Fromage frais Fraidou P	Saint Paulin P	Montcadi croûte noire	Tomme P	Saint Nectaire aop P	Fromage frais Petit Louis P
Fruit bio	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tarte au flan dcg	Fruit frais	Cubes de pêches au sirop	Moelleux chocolat lentilles	Tarte tropézienne dcg	

Dîners	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe de légumes aux vermicelles	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe de légumes racines	Soupe de poireaux et pommes de terre	Soupe à l'oignon	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)
	Yaourt aromatisé	Compote de pommes et bananes allégée en sucre P	Madeleine	Danette saveur pistache	Fromage blanc à l'échalote et ciboulette	Fruit frais	Mousse au citron



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 22 juin au 28 juin 2026











	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Tartinade de haricots blancs	Concombre et maïs Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade	Pizza à la tomate et au fromage	Rillettes de porc et cornichon	Tranche de pastèque	Melon charentais
	Escalope de dinde au jus	Boudin noir	Jambon blanc sauce forestière	Steak haché veau lr sauce échalote	Hoki pmd sauce tomate	Tête de veau sauce gribiche	Emincé de porc lr sauce aux olives
	Carottes bio à la crème	Purée de pommes de terre	Torsades	Poêlée campagnarde	Ratatouille	Pommes de terre persillées	Petits pois mijotés
	Coulommiers	Edam P	Fromage fondu Croc'lait P	Gouda	Pont l'Evêque aop	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes P	Brie P
	Fruit bio	Liégeois saveur chocolat	Mousse à la noix de coco	Fruit frais	Gâteau au citron	Smoothie pomme et pêche	Eclair au café dcg

Dîners	Soupe de potiron et pommes de terre	Soupe Tourangelle (navet, poireau, pommes de terre)	Soupe à la courgette et pommes de terre	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe paysan (navet, carotte, céleri, pdt)	Soupe de brocolis et poireaux	Soupe de haricots verts et pommes de terre
	Cake aux fruits confits	Yaourt aux fruits	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Compote de pommes et fraises allégée en sucre P	Camembert	Fruit frais	Yaourt nature sucré bio



Menus Séniors RAD Déjeuners

Semaine du 29 juin au 05 juillet 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de pommes de terre	Salade de tomates Vinaigrette moutarde	Sardine à l'huile	Concombre en rondelles Vinaigrette à la moutarde	Salade  betteraves bio Vinaigrette moutarde	Repas froid	
	 Emincé de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	 Poulet sauce façon orientale	Quiche lorraine	Tripes à la mode de caen	 Parmentier de colin d'Alaska pmd	 Rôti de porc lr froid et mayonnaise	 Paupiette de dinde sauce provençale
	Haricots beurre persillés	 Semoule bio	Salade verte	Pommes de terre	/	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage brebis, olive)	Courgettes à l'ail
	Bûche lait mélange	 Cantal aop	Fromage fondu Samos P	Mimolette P	Camembert P	Fromage frais Petit louis P	Emmental P
	Fruit frais	Dessert lacté flan vanille nappé caramel	 Fruit bio	Crème dessert saveur café	Cubes de poires au sirop	Fromage blanc aromatisé	Tarte citron meringuée 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dîners	Soupe crecy (carottes et pommes de terre)	Soupe de haricots blancs	Soupe de légumes aux vermicelles	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)	Soupe aux choux et pommes de terre	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)	Soupe de poireaux et pommes de terre
	Moelleux au citron	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Bûche mélangée	Liégeois saveur vanille nappé caramel	Madeleine	Yaourt nature