



Menus du Dimanche 01^{er} Septembre

Résidence Le Moulin - Castillon du Gard



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi							Surimi mayonnaise
							M - ASS - L - O - CR - C - P - G - MO
							Paupiette ou sauté de dinde sauce crème
							G - O - L - C - M - ASS - FC - S
							Tomates au four
							*
Soir							Fromage > 150mg calcium
							L
							Tarte aux fruits
							L - O - G
							Potage à la tomate - Salade de pommes de terre
							L - C - ASS - M
Soir							Flammenkueche
							L - G
							Salade verte
							M - ASS
							Fromage > 150mg calcium
							L
						Pruneaux	
							L - G

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)



Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne
Menu sous réserve de réception des marchandises
DLC = jour de fabrication = menu du jour



Menus du 02 au 08 Septembre

Résidence Le Moulin - Castillon du Gard



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Tomates et fêta M - ASS - L	Saalde de pâtes au basilic G - M - ASS - L	Carottes râpées M - ASS	Taboulé G - ASS	Concombres à la menthe M - ASS - L - O	Pâté en croute L - M - ASS - O - G	Champignons à la Grecque L - G
	Boulettes de bœuf sauce tomate S - G	Aiguillettes de poulet au paprika ASS	Boudin de noir aux pommes - Saucisse de Toulouse ASS - L - C	Lasagnes courgettes et aubergines à la viande L - G - ASS - S - O	Filet de lieu noir sauce tomate P	Sauté de dinde au curry L - ASS - M	Rôti de veau aux pruneaux ASS - L - G - C
	Polenta crémeuse L	Gratin de courgettes L - O	Purée de pommes de terre L - ASS	****	Pâtes au beurre L - G	Haricots verts sautés	Gratin dauphinois O - L
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet - crème dessert L	Bavarois aux fruits rouges ou charlotte L - O - G - S
Soir	Soupe minestrone - Salade de cœurs de palmier G - C - M - ASS	Velouté de petits pois - Salade de tomates L - C - M - ASS	Velouté de courgettes - Maquerraux L - C - P - ASS	Potage de légumes - Surimi mayonnaise M - ASS - L - O - CR - C - P - G - MO	Velouté de brocolis - Salade verte L - C - ASS - M	Potage provençal - Œufs durs L - C - ASS - O - M	Soupe au pistou - Salade de betteraves M - ASS - L - G
	Clafoutis de carottes au cumin S - O	Feuilleté de poisson ou bouchée L - O - G - P - CR - MO - FC - S - ASS	Salade César L - G - M - ASS	Pizza Reine L - G	Petits farcis de légumes G - C - ASS	Croque Monsieur L - G	Nugget's de poisson G - P - S
	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS	Salade composée M - ASS
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit	Fruit de saison





Menus du 09 au 15 Septembre

Résidence Le Moulin - Castillon du Gard



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de pommes de terre	Haricots verts aux échalotes	Houmous et ses mouillettes	Radis beurre	Tarte aux légumes	Avocat vinaigrette	Œufs mimosa
	M - ASS	M - ASS	G - L - ASS	L	L - O - G	M - ASS	O - M - ASS
	Jambon braisé sauce Madère - chippolatas	Escalope viennoise ou cuisse de poulet basquaise	Œufs au plat	Alouette de bœuf sauce moutarde ou Daube	Poisson à la bordelaise	Sauté de porc à la provençale - Rôti de porc	Cuisse de lapin ou pintade sauce vin blanc
	L - G - ASS	O - G - ASS	O - L	S - G - ASS - C - M	P - L - ASS - G	ASS - L - C	ASS
	Petits pois carottes	Riz créole	Blettes à la sauce tomate ou frites	Pommes de terre noisettes ou à l'étouffée	Poêlée de légumes persillée	Pâtes au beurre	Flan de brocolis
	L	L			C	L - G	O - L
	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium
L	L	L	L	L	L	L	
Entremet - crème dessert	Fruit cuit	Moelleux au chocolat	Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit de saison	Tarte au citron meringuée	
L		L - O - G - S		L		L - O - G	
Soir	Velouté de champignons - Salade de tomates	Velouté de carottes au boursin - Salade de riz	Velouté de courgettes - Salade de pommes de terre	Potage de pâtes - Sardines et beurre	Soupe à l'oignon - Salade composée	Velouté de légumes - Cervelas en salade	Potage à la tomate - Salade de betteraves et pommes
	L - C - ASS - M	L - C - ASS - M	L - C - M - ASS	G - C - P - ASS - L	L - C - ASS - G - M	M - ASS - L - G - O - C	L - C - ASS - M
	Tarte au thon et à la tomate	Œufs durs à la florentine	Poisson pané + citron	Poêlée orientale au poulet	Hachi Parmentier	Tortilla aux poivrons	Rôti de porc froid et mayonnaise
	L - O - G - P	O - L	P - ASS	M - ASS - FC	L - O - G - ASS	O	M - ASS - O
	Salade verte	****	Salade verte	****	Salade verte	Salade verte	Salade de lentilles
	M - ASS		M - ASS		M - ASS	M - ASS	M - ASS
	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium
L	L	L	L	L	L	L	
Fruit de saison	Dessert lacté	Entremet crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet - crème dessert	Fruit de saison	
	L	L			L		





Menus du 16 au 22 Septembre

Résidence Le Moulin - Castillon du Gard



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de pousses de soja M - ASS - S - L	Salade de haricots rouges au maïs M - ASS	Salade composée M - ASS	Pomelos	Mortadelle et cornichons L - M - FC - ASS	Salade de riz provençale M - ASS	Salade verte M - ASS
	Blanc de poulet à la forestière ou spaghettis à la carbonara L - ASS - G - C - O	Côte de porc grillée aux herbes - Tomates farcies L - G	Moules au Roquefort MO - L - ASS - G	Rissollette de veau S - G	Bouride de sèche O - P - MO	Andouillette grillée M - ASS	Couscous G - C
	Semoule à l'huile d'olive G	Tomate au four	Frites L	Courgettes sautées	****	Aubergines à la provençale L	****
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Dessert lacté L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Entremet - crème dessert	Fruit de saison	Fruit cuit	Far aux pruneaux L - O - G
Soir	Velouté poireaux et pommes de terre - Taboulé L - G - ASS	Velouté de petits pois - Salade de chou-fleur C - L - ASS - M	Potage de légumes - Salade de betteraves C - M - ASS	Velouté de carottes - Salade de cœur de palmier L - C - ASS - M	Potage de semoule - Salade de haricots verts C - L - G - M - ASS	Soupe de poisson et croutons - Rosette L - C - P - CR - G - M - ASS	Potage de légumes - Maquereaux C - P - ASS
	Artichauts farcis L	Quenelles aux olives L - O - G	Bouchée O - M - ASS - L - G - P - CR - MO - FC - S	Hachi Parmentier L - O - G - ASS	Quiche à la ratatouille L - O - G	Rostis de pommes de terre et jambon L	Omelette aux champignons O - L
	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Fruit cuit	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté L	Dessert lacté L	Fruit de saison





Menus du 23 au 29 Septembre

Résidence Le Moulin - Castillon du Gard



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de pâtes au thon <small>M - ASS - G - P</small>	Salade verte et croutons <small>M - ASS - L - G</small>	<u>MENU DIJONNAIS</u> Œufs durs à la Dijonnaise <small>O - M - ASS - L</small>	Salade de betteraves et maïs <small>M - ASS</small>	Salade de pois chiches et pousses d'épinards - Salade composée <small>M - ASS</small>	Fonds d'artichauts farcis <small>L</small>	Sardines <small>P - ASS</small>
	Rôti de porc à l'échalotte <small>L - C</small>	Lasagnes bolognaises <small>L - G - ASS - C - O</small>	Poulet Gaston Gerard <small>M - ASS - L - C - G</small>	Tagliatelles à la carbonara <small>L - O - G</small>	Filet de cabillaud à l'oseille <small>ASS - L - P - G</small>	Cuisse de poulet	Sauté de bœuf aux olives <small>ASS - M</small>
	Piperade <small>L - C - ASS</small>	Risotto au parmesan	Légumes mijotés sauce moutarde <small>L - M - ASS</small>	****	Gratin de poireaux <small>L - G</small>	Frites	Carottes en persillade
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
	Fruit cuit	Entremet - crème dessert <small>L</small>	Pain d'épices de Dijon <small>L - O - G - ASS - FC - S</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit cuit	Tarte aux raisins <small>L - O - G</small>
Soir	Potage de légumes <small>C</small>	Potage de pâtes <small>G - C</small>	Velouté de cresson - Salade de tomates <small>L - C - M - ASS</small>	Soupe de pois chiche - Salade de haricots verts <small>M - ASS</small>	Velouté de courgettes - Salade de riz <small>L - C - M - ASS</small>	Velouté de carottes et pommes de terre - Salade de pommes de terre <small>L - C - ASS - M</small>	Velouté d'épinards <small>L - C</small>
	Raviolis <small>G - O - C - L</small>	Salade niçoise <small>M - ASS - O - P</small>	Flan aux lardons <small>L - O - G</small>	Roulé de jambon à la macédoine de légumes <small>M - ASS - O - L</small>	Nuggets de poulet <small>S - G - L - P - O</small>	Clafoutis saumon fumé et poireaux <small>L - O - P</small>	Tarte à la tomate <small>L - O - G</small>
	Salade verte <small>M</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Dessert lacté	Fruit de saison	Entremet - crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison





Menus du lundi 30 Septembre

Résidence Le Moulin - Castillon du Gard



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de haricots verts et poivrons M - ASS						
	Pilons de poulet grillés						
	Ratatouille						
	Fromage > 150mg calcium L						
	Fruit cuit						
Soir	Soupe minestrone C - G - ASS						
	Crêpe jambon champignons L - O - G						
	Salade verte M - ASS						
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L						
	Dessert lacté L						

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)



Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne
Menu sous réserve de réception des marchandises
DLC = jour de fabrication = menu du jour