

lundi 1 novembre	mardi 2 novembre	mercredi 3 novembre	jeudi 4 novembre	vendredi 5 novembre
JOUR FÉRIÉ	Betteraves BIO et mâche mimosa	Pâté en croûte	Menu au fil des saisons " la châtaigne " Carottes BIO râpées aux graines de courge BIO Concombre vinaigrette Assiette de saucissons secs Sauté de boeuf aux marrons Raviolis de bœuf gratiné à la tomate Petits pois Abondance BIO Gâteau de châtaignes, crème anglaise Crème dessert au chocolat Banane	Salade verte aux noisettes
	Feuilleté au fromage	Salade verte goumande		Rillettes de maquereau
	Haricots verts vinaigrette	Mousse de foie		Asperges vinaigrette
	Choucroute	Poulet rôti		Filet de poisson frais à la compotée de légumes BIO
	Sauté de sanglier sauce poivrade	Brandade de poisson		Rôti de porc sauce reblochon
	Poêlée rustique	Haricots beurre		Frites Gratin de courge BIO
	Yaourt fermier aux fruits, galette au beurre	Camembert BIO		Bleu de Bresse
	Ile flottante	Fruits de saison BIO orange		Fruits de saison BIO pomme Tarte normande aux pomme et à la confiture de coing Cake au citron
	Bavarois à la framboise	Mousse au citron		
		Gâteau aux noix		
Potages à emporter pour le dîner:				
Velouté de tomate	Velouté aux champignons	Potage crécy	Velouté d'asperges	Crème de courge

N'hésitez pas à consulter le site internet de la commune nouvelle d'Annecy : www.annecy.fr (rubrique MON QUOTIDIEN / Restauration des séniors),

vous y trouverez :

- les adresses des restaurants séniors de la commune nouvelle d'Annecy,
- les menus proposés (les menus peuvent toutefois être modifiés en fonction des approvisionnements),
- les conditions d'accès et les tarifs applicables.

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Velouté de courgettes BIO Aspic de jambon aux petits légumes Salade verte gourmande	Carottes râpées BIO Jambon cru de Savoie Flamiche	Terrine de légumes maison, mayonnaise Asperges vinaigrette Bouchée à la reine	JOUR FÉRIÉ	Salade de mâche aux pommes BIO Salade de haricots verts BIO au thon et œufs Betteraves vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate Filet de poulet aux cinq épices	Filet de poisson frais sauce citronnée Crêpes aux champignons	Spaghettis BIO à la bolognaise végétale BIO, Cuisse de canard confite		Poulet rôti au jus Saucisson pistaché
Semoule BIO Jardinière de légumes, pommes vapeur	Epinards béchamel	cantal râpé Gratin de blettes		Ecrasé de pomme de terre BIO Fondue de poireaux
Rouy	Beaufort	Bûche de chèvre		
Fruits de saison BIO poire Bavarois à la framboise Cake marbré	Tarte au flan maison Yaourt fermier sur coulis de fruits Compote liégeoise	Fruits de saison BIO clémentines Cake à l'orange Mirabelles au sirop		Fromage blanc fermier à la confiture de fraise, cigarettes russes Compote pomme poire maison Cake à la noix de coco, crème anglaise
Potages à emporter pour le dîner: Potage parisien	Potage du jardinier	Potage brocolis	Soupe de légumes	Velouté de courge au cerfeuil et vache-qui-rit

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Salade de crozets BIO au dès de fromage, herbes fraîches et huile de noix Terrine de poisson sauce cocktail Salade coleslaw	Roulé au fromage Pâté de campagne Salade verte gourmande	Mâche aux amandes grillées Haricots verts vinaigrette Pizza	Œuf dur mayonnaise Assiette de saucissons secs Salade verte gourmande	Céleri BIO rémoulade Salade de l'artois Asperges vertes vinaigrette
Carbonade de bœuf flamande Sauté de biche sauce grand veneur	Omelette BIO Filet de poisson sauce citronné	Saucisse de volaille BIO Emincé de dinde au jus	Hachis parmentier à la carotte Jambon de dinde	Quenelle de brochet sauce Nantua Rôti de porc sauce charcutière
Gratin de chou-fleur BIO Polente BIO crémeuse	Haricots verts BIO persillés Polente crémeuse	Frites Gratin d'endives au miel	Pain complet Ratatouille	Riz BIO Poêlée de légumes
	Meule tarentaise	Saint Nectaire	Coulommiers	Abondance BIO
Yaourt fermier saveurs de fruits, évantails Salade de fruits aux épices Poire au sirop	Fruits de saison BIO orange, pain d'épices Mousse au citron Cake aux poires épicé	Roulé à la confiture de marrons Fruits de saison BIO clémentine Fromage blanc à la vanille	Fruits de saison BIO ananas Tarte amandine à la poire Banane	Pomme Tarte au citron maison Panna cotta aux fruits rouges
Potages à emporter pour le dîner:				
Velouté de potimarron	Crème de céleri	Crème de panais	Potage d'artois	Velouté d'asperges

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Betteraves BIO à la gauloise	Salade verte au dès de comté	Céleri BIO rémoulade	Macédoine de légumes, mayonnaise	Pizza au fromage BIO
Terrine de campagne maison	Salade de museau	Terrine aux deux légumes maison, mayonnaise	Macédoine de légumes, mayonnaise	Champignons à la grecque
Roulé au fromage	Quiche lorraine	Asperges vinaigrette	Rillettes de thon	Aspic d'œuf au jambon
Endives au jambon	Steak haché frais sauce champignons	Chili con carne	Lasagne à la bolognaise	Filet de poisson frais à la crème
Poule au pot	Filet de poisson blanc sauce tomate	Jambon blanc	Gâteau de foie de volaille sauce tomate	Boudin noir aux pommes
et ses légumes	Purée de butternut BIO	Riz BIO	Haricots verts	Brocolis BIO persillés
Bûche de chèvre	Polente aux petits légumes	Jardinière de légumes		Ecrasé de pommes de terre BIO
Fruits de saison BIO clémentines	Ossau Iraty	Camembert BIO	Faisselle du Val d'Arly au sucre roux BIO, biscuit sablé	Tomme de Savoie
Emincé de pomme à la vanille	Crumble aux prunes	Gâteau d'anniversaire : Opéra	Tarte au flan	Fruits de saison BIO pomme
Pruneaux au thé	Yaourt fermier sur coulis de fruits	Orange	Banane	Crumble aux pommes
	Mousse au café	Gâteau de semoule		Gâteau au chocolat
Potages à emporter pour le dîner:				
Soupe de légumes	Velouté grand-mère	Velouté de champignons	Velouté de carottes, coco, coriandre	Potage du jardinier

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
Salade de mâche à l'œuf poché	Salade de haricots blancs à la coriandre	Menu au fil des saison "les agrumes" Pamplemousse BIO Mousse de foie Velouté de potimarron	Salade de boulgour BIO aux poids chiche et amandes	Saucissons de Savoie
Salade de foie de volaille	Salade de tortis au thon		Salade verte gourmande	Salade d'endives et batavia au bleu
Quiche lorraine	Salade verte gourmande		Pâté en croûte	Salade coleslaw BIO
Sauté de porc aux pruneaux	Quenelle BIO à la sauce tomate BIO		Sauté de canard à l'orange	Filet de poisson frais au lait de coco
Langue de bœuf sauce piquante	Jambon blanc		Pavé de saumon sauce citronnée	Cassoulet toulousain
Purée de potimarron BIO	Haricots verts BIO		Polente BIO aux zestes de citron	Purée de patates douces BIO
Gratin de chou vert BIO	Torsades		Gratin de poireaux aux lardons de dinde	
	Beaufort		Coulommiers	Meule Tarentaise
Yaourt fermier à la crème de marron, biscuit à la cuillère	Fruits de saison BIO poire		Fruits de saison BIO cémentines	Fruit de saison BIO kiwi
Gâteau aux noix, crème anglaise	Compote liégeoise		Roulé à la crème de myrtilles	Poire au vin
Pêche au sirop	Cake à la pistache	Fromage blanc sucré	Tarte normande aux mirabelles	
Potages à emporter pour le dîner:				
Potage brocolis	Velouté de potimarron	Potage dartois	Potage parisien	Velouté de courge muscade au fenouil

N'hésitez pas à consulter le site internet de la commune nouvelle d'Annecy : www.annecy.fr (rubrique MON QUOTIDIEN / Restauration des séniors),

vous y trouverez :

- les adresses des restaurants séniors de la commune nouvelle d'Annecy,
- les menus proposés (les menus peuvent toutefois être modifiés en fonction des approvisionnements),
- les conditions d'accès et les tarifs applicables.