

# Menu Séniors

Clubs restaurants et repas à domicile

Juillet  
Août  
Septembre  
2025



# Introduction

La fabrication des repas livrés à domicile et servis dans les restaurants clubs de loisirs est effectuée par le service municipal de Restauration collective, la Fontenaysienne. Les repas sont livrés par l'équipe du service autonomie.

N'hésitez pas à faire vos remarques et appréciations sur les menus (voir dernière page) ainsi que sur la nouvelle présentation des menus.

Une commission se réunit chaque trimestre pour les choisir et les valider.

Pour y participer, rapprochez-vous du responsable du club de loisirs.

Les produits cuisinés proviennent en grande partie de filières labellisées : BIO, AOC ou Label Rouge ; ainsi que de filières d'artisanat local d'Ile de France.

Les repas à domicile sont distribués tous les jours sauf les samedis et dimanches (jeudi : livraison du jeudi et samedi, vendredi : livraison du vendredi et dimanche).

Les équipes des clubs restaurants vous accueillent du lundi au vendredi pour un déjeuner convivial.

Nous vous souhaitons un *Bon appétit !*

## Lundi 30

**Entrée :** salade de fèves *vinaigrette*

**Plat :** sauté de pintade  
Carottes BIO

**Fromage :** Cantal BIO

**Dessert :** nectarine

## Mardi 1<sup>er</sup>

**Entrée :** pastèque

**Plat :**

SP : steak haché BIO, frites

AD : dos de merlu sauce dieppoise,  
pommes de terre sautées

**Fromage :** Maroilles

**Dessert :** crème chocolat BIO  
et équitable

## Mercredi 2

**Entrée :** tomate BIO *vinaigrette*

**Plat :** gigot d'agneau BIO aux herbes  
de Provence

Purée au lait BIO

**Fromage :** yaourt BIO  et sucre

**Dessert :** tarte aux fruits

## Jeudi 3

**Entrée :** pâté de campagne,  
cornichon

**Plat :** lieu noir frais

Courgettes BIO béchamel

**Fromage :** St Nectaire AOP

**Dessert :** pêche

## Vendredi 4

**Entrée :** laitue *vinaigrette*

**Plat :** croque jambon/fromage

**Fromage :** suisses BIO et sucre

**Dessert :**

SP : cône glacé

AD : mousse café

## Samedi 5

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** piémontaise

**Plat :** escalope de poulet au jus  
Tomates provençales

**Fromage :** Roquefort AOP

**Dessert :** prunes

## Dimanche 6

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** concombre *vinaigrette*

**Plat :** croque jambon/fromage

**Fromage :** mini Roitelet

**Dessert :** crème caramel



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 30 juin au dimanche 6 juillet**

## Lundi 7

**Entrée :** betteraves cuites  
*vinaigrette*

**Plat :** pâtes fidanzati BIO 📍  
bolognaise, Emmental râpé BIO

**Fromage :** Morbier

**Dessert :** pêche

## Mardi 8

**Entrée :** melon

**Plat :** dos de merlu à l'aneth  
Brocoli BIO, pomme de terre

**Fromage :** suisses BIO  
aromatisés

**Dessert :** pâtisserie

## Mercredi 9

**Entrée :** tomate BIO et fêta  
*vinaigrette*

**Plat :** sauté de veau BIO à la  
catalane (*tomates, oignons, poivrons*)  
Petits pois BIO

**Fromage :** Bleu d'Auvergne AOP

**Dessert :**

SP : glace

AD : crème aux oeufs

## Jeudi 10

**Entrée :** gaspacho (*soupe froide  
de tomates, concombres, poivrons*)

**Plat :**

SP : jambon au torchon, frites BIO  
AD : jambon au torchon, pommes  
de terre sautées

**Fromage :** Camembert BIO 📍

**Dessert :** pastèque

## Vendredi 11

**Entrée :** concombre BIO 📍  
*vinaigrette*

**Plat :** tomate farcie (*sans porc*),  
sauce, semoule BIO

**Fromage :** Boursin

**Dessert :** île flottante

## Samedi 12

Uniquement pour les repas livrés à domicile

**Entrée :** lentilles *vinaigrette*

**Plat :** cuisse de lapin aux olives  
Ratatouille

**Fromage :** faisselle et sucre

**Dessert :** nectarine

## Dimanche 13

Uniquement pour les repas livrés à domicile

**Entrée :** courgettes râpées  
*vinaigrette*

**Plat :** tomate farcie (*sans porc*),  
sauce, semoule BIO

**Fromage :** St Morêt

**Dessert :** mousse chocolat



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 7 au dimanche 13 juillet**

## Lundi 14

FÉRIÉ

**Entrée :** salade Parisienne

**Plat :** plat cuisiné

**Fromage :** Roquefort AOP

**Dessert :** crème brûlée

## Mardi 15

**Entrée :** tomates *vinaigrette*

**Plat :** filet de colin pané et citron

Haricots verts

**Fromage :** mini Roitelet

**Dessert :** gâteau de semoule

## Mercredi 16

**Entrée :** duo de saucissons  
et cornichon

**Plat :** tagliatelles, bolognaise  
de lentilles BIO 📍

**Fromage :** Brie BIO 📍

**Dessert :** tarte Tatin

## Jeudi 17

**Entrée :** laitue BIO *vinaigrette*

**Plat :** poulet rôti BIO au jus,

pommes de terre grenailles

**Fromage :** yaourt BIO 📍 aromatisé

**Dessert :** abricots

## Vendredi 18

**Entrée :** concombre BIO 📍

et dés d'emmental *vinaigrette*

**Plat :** rôti de bœuf BIO froid

*dosette de moutarde*

Courgettes BIO béchamel

**Fromage :** Pont l'Évêque AOP

**Dessert :**

SP : glace

AD : crème vanille

## Samedi 19

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** betteraves cuites *vinaigrette*

**Plat :** saucisse de Morteau

Haricots blancs

**Fromage :** Fjord et sucre

**Dessert :** pêche

## Dimanche 20

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** terrine de légumes

**Plat :** paupiette de veau au jus

Courgettes BIO béchamel

**Fromage :** Emmental BIO

**Dessert :** café liégeois



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 14 au dimanche 20 juillet**

## Lundi 21

**Entrée :** pâté en croûte et cornichon

**Plat :** sauté de pintade  
Carottes BIO

**Fromage :** Comté BIO

**Dessert :** pêche

## Mardi 22

**Entrée :**

SP : melon au porto

AD : melon au jambon

**Plat :** dos de merlu, sauce basilic  
Épinards BIO béchamel

**Fromage :** suisses BIO et sucre

**Dessert :** pâtisserie

## Mercredi 23

**Entrée :** salade de blé BIO

**Plat :** pizza grecque (*fromage de brebis/courgettes*)  
Salade verte

**Fromage :** fromage blanc BIO et sucre

**Dessert :** pastèque

## Jeudi 24

**Entrée :** soupe froide de betteraves

**Plat :** sauté de veau BIO basquaise  
(*tomates, oignons, poivrons*), pâtes délicieuses 📍

**Fromage :** St Jacques BIO 📍

**Dessert :** abricots

## Vendredi 25

**Entrée :** concombre BIO 📍 et fêta  
*vinaigrette*

**Plat :** jambon braisé, riz BIO  
Ratatouille

**Fromage :** Livarot

**Dessert :**

SP : glace

AD : flan caramel

## Samedi 26

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** haricots blancs *vinaigrette*

**Plat :** lotte à l'Américaine

Tomates provençales, pommes de terre

**Fromage :** Chavroux

**Dessert :** muffin

## Dimanche 27

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** tomate *vinaigrette*

**Plat :** jambon braisé, riz BIO

Ratatouille

**Fromage :** Boursin ail et fines herbes

**Dessert :** crème aux oeufs



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 21 au dimanche 27 juillet**

## Lundi 28

**Entrée :** sardines à l'huile

**Plat :** cuisse de lapin stifado

Petits pois BIO

**Fromage :** Cantal BIO

**Dessert :** nectarine

## Mardi 29

**Entrée :** salade de pommes de terre

**Plat :**

SP : steak haché BIO, chou fleur BIO  
béchamel

AD : cuisse de pintade rôtie, chou  
fleur BIO béchamel

**Fromage :** Chèvre BIO

**Dessert :** prunes

## Mercredi 30

**Entrée :** courgettes râpées, Féta  
*vinaigrette*

**Plat :** sauté d'agneau BIO  
Flageolets BIO

**Fromage :** Munster AOP

**Dessert :**

SP : glace

AD : île flottante

## Jeudi 31

**Entrée :** pastèque

**Plat :** poisson frais retour de pêche

Haricots plats, pommes de terre

**Fromage :** yaourt BIO et sucre

**Dessert :** pâtisserie

## Vendredi 1<sup>er</sup>

**Entrée :** tomate BIO  *vinaigrette*

**Plat :** paupiette de veau au jus,  
spaghetti BIO

**Fromage :** Pont l'Évêque AOP

**Dessert :** crème chocolat BIO  
et équitable

## Samedi 2

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** salade de fèves *vinaigrette*

**Plat :** jambon tranché

Courgettes et tomates

**Fromage :** faisselle et sucre

**Dessert :** pêche

## Dimanche 3

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** carottes râpées *vinaigrette*

**Plat :** paupiette de veau au jus,  
spaghetti BIO

**Fromage :** Camembert AOP

**Dessert :** crème vanille



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 28 juillet au dimanche 3 août**

## Lundi 4

**Entrée :** pâté en croûte et cornichon

**Plat :**

SP : bavette au beurre maître d'hôtel, frites BIO

AD : boulettes de bœuf BIO, sauce, pommes de terre sautées

**Fromage :** suisses BIO aromatisé

**Dessert :**

SP : glace

AD : chocolat liégeois

## Mardi 5

**Entrée :** melon

**Plat :** dos de merlu au cumin  
Courgettes BIO béchamel

**Fromage :** Rouy

**Dessert :** pâtisserie

## Mercredi 6

**Entrée :** andouille et saucisson, beurre et cornichon

**Plat :** cuisse de pintade rôtie  
Brocoli BIO, pommes de terre

**Fromage :** St Nectaire AOP

**Dessert :** abricots

## Jeudi 7

**Entrée :** tarte provençale

**Plat :** sauté de bœuf BIO aux oignons

Haricots verts BIO

**Fromage :** Brie BIO

**Dessert :** prunes

## Vendredi 8

**Entrée :** concombre BIO

*vinaigrette maison*

**Plat :** pâtes fidanzati BIO

bolognaise sauce tomate maison,  
Emmental BIO râpé

**Fromage :** yaourt aromatisé BIO

**Dessert :** pêche

## Samedi 9

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** tomate *vinaigrette*

**Plat :** escalope de poulet sauce forestière

Chou vert, pommes de terre

**Fromage :** Camembert BIO

**Dessert :** gâteau de riz

## Dimanche 10

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** champignons à la grecque

**Plat :** pâtes fidanzati BIO

bolognaise sauce tomate maison,  
Emmental BIO râpé

**Fromage :** St Morêt

**Dessert :** nectarine



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 4 au dimanche 10 août**



## Lundi 11

**Entrée :** haricots verts *vinaigrette*

**Plat :** saucisse de Morteau

Lentilles BIO 📍

**Fromage :** Camembert BIO 📍

**Dessert :** nectarine

## Mardi 12

**Entrée :** salade piémontaise

**Plat :**

SP : steak haché BIO, petits pois BIO

AD : boulettes de bœuf, sauce, petits pois BIO

**Fromage :** Cantal BIO

**Dessert :** abricots

## Mercredi 13

**Entrée :** aspic jambon/œuf

**Plat :** lieu noir frais au sel de Guérande

Épinards BIO béchamel

**Fromage :** Livarot

**Dessert :**

SP : glace

AD : flan caramel

## Jeudi 14

**Entrée :** courgettes râpées

*vinaigrette*

**Plat :** croque jambon/fromage

Laitue *vinaigrette*

**Fromage :** fromage blanc BIO sucre

**Dessert :** crème brûlée

## Vendredi 15

FÉRIÉ

**Entrée :** tomate *vinaigrette*

**Plat :** filet de rougets aux herbes de Provence

Ratatouille

**Fromage :** Boursin

**Dessert :** île flottante

## Samedi 16

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** betteraves cuites

*vinaigrette*

**Plat :** hachis de canard

**Fromage :** Fjord et sucre

**Dessert :** prunes

## Dimanche 17

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** coleslaw (*carotte et chou*

*blanc mayonnaise*)

**Plat :** moussaka

**Fromage :** Emmental BIO

**Dessert :** mousse chocolat



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 11 au dimanche 17 août**

## Lundi 18

**Entrée :**

SP : terrine océane

AD : salade Parisienne

**Plat :** filet de colin pané, citron

Haricots verts BIO

**Fromage :** Roquefort AOP

**Dessert :** Prunes

## Mardi 19

**Entrée :** poireaux *vinaigrette*

**Plat :** tomate farcie (*sans porc*),  
sauce, pâtes délicieuses 

**Fromage :** Comté AOP

**Dessert :** pêche

## Mercredi 20

**Entrée :** melon

**Plat :** cuisse de poulet à l'estragon,  
semoule BIO aux pois chiches BIO  
Légumes

**Fromage :** yaourt BIO  et sucre

**Dessert :** pâtisserie

## Jeudi 21

**Entrée :** courgettes râpées, Féta  
*vinaigrette maison*

**Plat :** sauté d'agneau BIO corse  
(*romarin*)

Carottes BIO

**Fromage :** Maroilles

**Dessert :**

SP : glace

AD : crème caramel

## Vendredi 22

**Entrée :** concombre BIO   
*vinaigrette maison*

**Plat :** jambon de porc

Salade piémontaise BIO maison  
(*pommes de terre BIO , œuf BIO,*  
*tomates BIO, mayonnaise BIO*)

**Fromage :** Rouy

**Dessert :** crème BIO vanille

## Samedi 23

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** lentilles *vinaigrette*

**Plat :** dos de merlu meunière,  
Tomates provençale et pommes  
de terre


**Fromage :** faisselle et sucre

**Dessert :** raisin

## Dimanche 24

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** haricots verts *vinaigrette*

**Plat :** jambon de porc tranché  
Salade piémontaise BIO maison  
(*pommes de terre BIO , œuf BIO,*  
*tomates BIO, mayonnaise BIO*)

**Fromage :** Emmental BIO

**Dessert :** café liégeois



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 18 au dimanche 24 août**

## Lundi 25

**Entrée :** carottes râpées BIO

*vinaigrette maison*

**Plat :** côtes d'agneau aux herbes de Provence, riz BIO

Ratatouille

**Fromage :** yaourt BIO aromatisé

**Dessert :**

SP : glace

AD : crème chocolat

## Mardi 26

**Entrée :** salade de pommes de terre

**Plat :** paupiette de veau au jus  
Courgettes BIO béchamel

**Fromage :** Bleu d'Auvergne AOP

**Dessert :** prunes

## Mercredi 27

**Entrée :** concombre *vinaigrette*

**Plat :** sauté de dinde sauce forestière (*champignons*)

Brocoli BIO, pommes de terre

**Fromage :** Tome BIO

**Dessert :** pâtisserie

## Jeudi 28

**Entrée :** tarte épinards/chèvre

**Plat :** dos de saumon frais

Haricots beurre

**Fromage :** St Jacques BIO

**Dessert :** raisin

## Vendredi 29

**Entrée :** tomate BIO

*vinaigrette maison*

**Plat :** croque jambon/fromage

Laitue *vinaigrette*

**Fromage :** suisses BIO et sucre

**Dessert :** île flottante

## Samedi 30

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** champignons cuits à la crème

**Plat :** courgette farcie (*sans porc*)  
et nouilles

**Fromage :** Roitelet

**Dessert :** pomme

## Dimanche 31

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** coleslaw (*carotte et chou blanc mayonnaise*)

**Plat :** croque jambon/fromage

**Fromage :** Boursin ail et fines herbes

**Dessert :** mousse café




Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 25 au dimanche 31 août**

## Lundi 1<sup>er</sup>

**Entrée :** betterave cuites BIO  *vinaigrette*

**Plat :** brandade de morue

**Fromage :** Pont l'Évêque AOP

**Dessert :** pomme BIO 

## Mardi 2

**Entrée :** concombre BIO *vinaigrette*

**Plat :** paupiette de veau au jus

Chou fleur BIO béchamel

**Fromage :** Munster AOP

**Dessert :** crème dessert BIO vanille

## Mercredi 3

### MENU MEXICAIN

**Entrée :** guacamole (*avocat*) et chips

**Plat :** chili con carne (*viande de boeuf, haricots rouges*) et riz BIO


**Fromage :** Morbier AOP

**Dessert :**

SP : glace

AD : salade de fruits

## Jeudi 4

**Entrée :** tomate BIO  et fêta *vinaigrette*

**Plat :** cuisse de poulet rôti  
Petits pois BIO

**Fromage :** St Albray

**Dessert :** éclair au chocolat

## Vendredi 5

**Entrée :** tarte provençale

**Plat :** dos de merlu, sauce colombo  
(*courgettes, aubergines, épices*)

Purée de carottes

**Fromage :** Cantal BIO

**Dessert :** raisin

## Samedi 6

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** courgettes râpées  
*vinaigrette*

**Plat :** cuisse de lapin au cidre,  
coquillettes BIO

**Fromage :** Emmental BIO

**Dessert :** flan caramel

## Dimanche 7

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** lentilles *vinaigrette*

**Plat :** dos de merlu, sauce colombo  
(*courgettes, aubergines, épices*)

Purée de carottes

**Fromage :** Roquefort AOP

**Dessert :** poire



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 1<sup>er</sup> au dimanche 7 septembre**

## Lundi 8

**Entrée :** chou rouge et blanc râpés  
*vinaigrette*

**Plat :**

SP : bavette au beurre maître d'hôtel  
et pommes paillardes

AD : boulettes de bœuf, sauce,  
pommes de terre sautées

**Fromage :** yaourt BIO et sucre

**Dessert :** salade de fruits

## Mardi 9

**Entrée :** gaspacho (*soupe froide  
de tomates, concombres, poivrons*)

**Plat :** aile de raie aux câpres  
Haricots verts BIO

**Fromage :** St Nectaire AOP

**Dessert :** prunes

## Mercredi 10

**Entrée :** céleri rémoulade  
(*mayonnaise*)

**Plat :** cuisse de poulet rôti,  
Courgettes BIO béchamel,  
pommes de terre

**Fromage :** Camembert BIO 📍

**Dessert :** pâtisserie

## Jeudi 11

**Entrée :** laitue *vinaigrette*

**Plat :** sauté de bœuf BIO aux  
oignons

Pommes de terre grenailles

**Fromage :** Reblochon AOP

**Dessert :**

SP : glace

AD : crème aux œufs

## Vendredi 12

**Entrée :** tomate BIO 📍 et dés  
de mimolette *vinaigrette*

**Plat :** quenelle nature sauce aurore  
(*crème, tomate*), riz BIO pilaf

**Fromage :** faisselle et sucre

**Dessert :** poire BIO 📍

## Samedi 13

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** carottes râpées *vinaigrette*

**Plat :** saucisses au couteau

Chou, pommes de terre

**Fromage :** Boursin

**Dessert :** mousse chocolat

## Dimanche 14

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** sardines à l'huile

**Plat :** quenelle nature sauce aurore

(*crème, tomate*), riz BIO pilaf

**Fromage :** Chavroux

**Dessert :** prunes



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 8 au dimanche 14 septembre**

## Lundi 15

**Entrée :** terrine de légumes

**Plat :** filet de colin pané, citron

Brocoli BIO, pommes de terre

**Fromage :** Emmental BIO

**Dessert :** pomme BIO

## Mardi 16

### MENU ORIENTAL

**Entrée :** carottes BIO râpées

au cumin *vinaigrette*

**Plat :** couscous

**Fromage :** fromage blanc BIO  
et sucre

**Dessert :** pâtisserie orientale

## Mercredi 17

**Entrée :** filet de maquereau au  
vin blanc

**Plat :** tomate farcie (*au bœuf, sans  
porc*) sauce tomate, riz sauvage

**Fromage :** Gouda BIO

**Dessert :** raisin

## Jeudi 18

**Entrée :** tomates BIO (*vinaigrette*)

**Plat :** grillade de porc

Lentilles BIO

**Fromage :** yaourt BIO aromatisé

**Dessert :** poire BIO

## Vendredi 19

**Entrée :** concombre *vinaigrette*

**Plat :** gigot d'agneau BIO aux herbes  
de Provence

Chou fleur BIO béchamel

**Fromage :** mi-chèvre BIO

**Dessert :** Paris Brest

## Samedi 20

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** radis et beurre

**Plat :** rognons de veau, sauce  
financière, tagliatelles

**Fromage :** Roitelet

**Dessert :** café liégeois

## Dimanche 21

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** salade de quinoa

**Plat :** dos de merlu meunière

Chou fleur BIO béchamel

**Fromage :** St Morêt

**Dessert :** banane



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 15 au dimanche 21 septembre**

## Lundi 22

**Entrée :** terrine océane

**Plat :** tripes à la mode de Caen

Pommes de terre

**Fromage :** suisses BIO aromatisés

**Dessert :** pommes BIO 📍

## Mardi 23

**Entrée :** céleri BIO râpé rémoulade

(mayonnaise)

**Plat :**

SP : steak haché BIO, pommes  
noisettes

AD : saucisse de Toulouse BIO,  
pommes noisettes

**Fromage :** Livarot

**Dessert :** pâtisserie

## Mercredi 24

### MENU GREC

**Entrée :** salade grecque

(tomate, concombre, fêta)

**Plat :** moussaka

**Fromage :** yaourt grec au miel

**Dessert :** raisin

## Jeudi 25

**Entrée :** laitue *vinaigrette*

**Plat :**

SP : moules BIO à la crème  
et frites BIO

AD : filets de rougets aux herbes  
de Provence, pommes de terre  
sautées

**Fromage :** fromage blanc BIO  
et sucre

**Dessert :**

SP : glace

AD : crème caramel

## Vendredi 26

**Entrée :** tomate BIO 📍 et dés

d'Emmental *vinaigrette*

**Plat :** jambon au torchon

Épinards BIO béchamel, pommes  
de terre

**Fromage :** Bleu d'Auvergne AOP

**Dessert :** gâteau de semoule

## Samedi 27

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** champignon à la grecque

**Plat :** cuisse de pintade au jus

Haricots blancs

**Fromage :** Boursin ail et fines herbes

**Dessert :** poire

## Dimanche 28

*Uniquement pour les repas livrés à domicile*

**Entrée :** coleslaw (*carotte et chou  
blanc mayonnaise*)

**Plat :** jambon tranché

Épinards BIO béchamel, pommes  
de terre

**Fromage :** Camembert BIO

**Dessert :** crème chocolat



Circuit court (Île-de-France)

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

**Du lundi 22 au dimanche 28 septembre**





# Pour bénéficier des repas

## Organisation des repas

Les menus sont prévus du lundi au dimanche.

**Les clubs restaurants** vous accueillent du lundi au vendredi pour déjeuner à 12h.

**Les repas à domicile** sont livrés du lundi au vendredi

(jeudi : livraison du jeudi et samedi, vendredi : livraison du vendredi et dimanche).

Les livraisons sont organisées de 9h à 13h.

En cas d'hospitalisation et sur présentation d'un justificatif, le repas ne sera pas facturé.

Pour la reprise des repas, contacter le service 48h à l'avance.

## Le tarif

Le tarif des repas est calculé en fonction de vos ressources.

Ces tarifs sont conditionnés par le calcul de quotients familiaux.

Pour 2025, nous fournir votre feuille d'imposition ou non-imposition 2024 sur les revenus 2023.

La ville de Fontenay souhaite mieux prendre en compte les ressources de chacun.e pour y appliquer un tarif adapté et personnalisé.

Les repas en clubs s'échelonnent de 2,85 € à 13,37 € à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2025.

Les repas à domicile de 3,85 € à 18,04 €, livraison comprise.

Tout repas doit être commandé avant le mercredi pour la semaine suivante.

Tout repas commandé sera facturé.

Les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

\* Menus pouvant être modifiés selon les approvisionnements

## **Pour nous joindre : service Retraité·e·s au CCAS**

### **Les clubs restaurants :**

- Club Gaston-Charle : 6 rue Gaston-Charle - Tél : 01 71 33 58 74
- Club Ambroise-Croizat : 64 rue Jules-Ferry - Tél : 01 71 33 58 80 ou 81

### **Les repas à domicile sont destinés aux personnes retraitées et/ou handicapées**

- Pavillon Georges Paquot - Service Autonomie (secteur portage de repas, mobilités et interventions à domicile)  
18 bis rue de Neuilly - Tél : 01 49 74 75 88