






















LES SAVEURS DU MOIS


Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 04 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 au 08 septembre	Salade piémontaise au saumon Saucisse de volaille Poêlée 4 légumes Fromage Flan bio 	Pate croute richelieu Rôti de veau aux champignons Riz pilaf Fromage Compote 	Taboulé maison Cordon bleu Ratatouille maison Fromage  Yaourt gourmand	Duo de maïs palmier Sauté de porc Pommes fondantes Fromage Raisin 	 Salade verte aux croûtons Terrine aux trois poissons sœ bisque de homard Carottes sautées Camembert le rustique Gâteau basque sur lit de crème anglaise 
Semaine du 11 au 15 septembre	 Tomates en salade Steak haché d'agneau sauce chasseur Pâte fraîche  fromage Liégeois fruit	Salade de pois chiche et crudités Pavé de poisson blanc provençale Courgettes au gratin Yaourt vanille bourbon  Gâteau chocolat	 Haricots verts en salade Steak grillé sauce aux poivres Gratin dauphinois Fromage Brugnon	Concombres, mini roulé ail et fines herbes sauté de canard aux olives  Boulgour Ile flottante avec son biscuit	Lentilles du var au cumin   Menu fromage Poêlée arlésienne Fruit de saison Dany chocolat
Semaine du 18 au 22 septembre	Œufs durs vinaigrette Escalope de porc Flageolets paysans Fromage Altesse Danette au chocolat	 Salade verte à l'emental Filet de hoki façon basquaise  Riz de Camargue ½ complet Duo de fruits	Tarte aux légumes Veau marengo Salsifis persillés Tendre bleu Melon canari	Betterave et maïs daube de boeuf  Pâte artisanale Fromage blanc nature Tarte pomme	Friand fromage Pilon de poulet Haricots verts Yaourt brassé abricot Avec biscuit
Semaine du 25 au 29 Septembre	Rosette Omelette fromage Beignet de chou-fleur  Fromage blanc Compote	 Carottes râpés Boulette d'agneau Semoule Edam à la coupe Salade de fruits	Salade de riz Haché de veau Courgettes sautées Brie Liégeois chocolat	 Haricots verts Cuisse de poulet Pommes noisette Fromage Crème brûlée	Salade verte aux pignons Poisson pané avec ses légumes Camembert Tarte aux poires

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort :

