













# LES SAVEURS DU MOIS

## Au Foyer Restaurant les Écureuils



**Du 02 au 21 octobre 2017**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Semaine du 2 au 6 octobre</b>	Chou-fleur vinaigrette Blanquette de Veau Riz Vieux-pané Duo de fruit 	Crêpe aux fromages Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne  Purée de carottes Brie Gâteau de semoule	Salade verte sauce césar Entrecôte grillée Gratin dauphinois fromage Brownie chocolat	Terrine de canard poivre vert Sauté d'agneau au curry Semoule couscous Buche du Pilat Compote de pomme maison	Céleris rave rémoulade Poisson vapeur avec ses légumes  Fromage de brebis Tarte aux pommes
<b>Semaine du 09 au 13 octobre</b> <i>Ballade gastronomique au tour de la méditerranée</i> <b>Semaine du gout</b>	Tomates, mozzarella, basilic Cappelletis Avec son parmesan  Tiramisu	Jambon cru Tortillas aux pommes de terre Duo de poivrons Et courgettes Gâteau espagnol	Concombres vinaigrette sauté de veau pomme vapeur Yaourt Pêche chantilly 	Taboulé oriental Tajine d'agneau aux fruits secs Fromage de chèvre Mangue et ananas au miel	 Salade verte fête Gratin de poisson Gratinée Riz au beurre Yaourt à la grecque
<b>Semaine du 16 au 20 octobre</b>	Betteraves vinaigrette Steak d'agneau au poivre Boulgour  Fromage blanc sucré Poire	Salade verte dés de chèvre aux pignons Côte de porc en sauce Haricots verts Yaourt aux fruits 	Pizza fromage maison Saucisses Lentilles Brie Fruit de saison 	Salade de tomate Daube du Luberon Pate fraiche Gouda Pomme au four à la cannelle	Coleslaw Poisson meunière Ratatouille Petit suisse Beignet au chocolat 

*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 :





# LES SAVEURS DU MOIS

## Au Foyer Restaurant les Écureuils



**Du 23 octobre au 02 novembre 2017**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 23 au 27 octobre</b>	Salade de pois chiche Andouillette moutarde Petits pois au jus Fromage Chou à la crème	Salade de champignons Rôti de veau Riz pilaf Fromage Compote	Salade de pâtes Escalope panée  Courgettes Fromage Mousse noix de coco	Blanc de poireaux Pieds et paquets provençal Pommes vapeurs Fromage Mystère glacé	Salade verte aux gésiers Pavé de mérou en papillote  carottes sautées Tarte aux pommes Camembert Flan parisien
<b>Semaine du 30 octobre au 02 novembre</b>	Salade verte au chèvre Cuisse de poulet en sauce Pomme purée Fromage Liégeois	Rosette au beurre Filet de poisson Beignet de chou-fleur Fromage Gâteau au chocolat	Restaurant  Fermé  01/11/2017	Sardine au beurre Raviolis bolognais Parmesan Saint marcelin Glace	Croque-monsieur Poisson Poêlée sautée Yaourt nature Tarte abricots

*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 :

