



















# LES SAVEURS DU MOIS

## Au Foyer Restaurant les Écureuils



**Du 3 Septembre au 28 septembre 2018**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 03 au 07 septembre</b>	Salade pomme de terre Cordon bleu haricots vert Gouda Danette vanille	Pâté croute riche Emincé de veau aux champignons  Mélanges 5 céréales Buche du Pilat  Compote	Salade composée Thon sce piquante Riz Fromage Pâtisserie	Duo de tomate palmier Rôti de porc Petits pois Mimi pavé brebis Pastèque	 Salade verte aux croutons Poisson au four Carottes sautées St Albray Panacotta palmier
<b>Semaine du 10 au 14 septembre</b>	<b>Tomates en salade</b> haché agneau sauce chasseur  Gratin de pâte Fromage Liégeois fruit	Salade de riz  Paupiette de poisson blanc provençale Courgettes sautées fromage Fruit de saison	Pizza fromage Côte de porc Petits pois Fromage Duo de fruits	 Concombres, fromage ail et fines herbes sauté de poulet à la basquaise purée fromage pâtisserie	15 Lentilles du var  <u>canneloni légumes</u>  Poêlée rustique Délice au chèvre Fruit 
<b>Semaine du 17 au 21 septembre</b>	Œufs durs vinaigrette Saucisse de porc Flageolets paysans Crèmeux Crème anglaise biscuit	 Salade verte à l'emental aile poulet rôti Riz de Camargue fromage Duo de fruits	Lasagne au bœuf Salade verte Fromage Glace	duo de betteraves  champignons  daube de boeuf Pomme vapeur Fromage blanc nature Fruit	Nem aux légumes Brandade de morue Haricots verts Fromage Tarte aux pommes
<b>Semaine du 24 au 28 Septembre</b>	Crèmeux de canard Omelette fromage Beignet de chou-fleur Mimolette  Compote	 Couscous poulet merguez Semoule/ légumes Edam à la coupe Raisin	Charcuterie Escalope de volaille à la crème  Carottes sautées Fromage Salade de fruit	 Chou-fleur rôti de bœuf sce poivre Pommes wedges Fromage Gâteau anniversaire	Salade verte aux pignons Quenelles saumon Gratin de potiron Comté Churros au sucre

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 :





### Du 09 AVRIL au 11 MAI 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 1 au 5 octobre</b>  	haricot vert vinaigrette Paupiette de veau pomme paillasson Mini pavé d'affinois Duo de fruit	 Mâche aux pignons Queue de boudoir façon Bourride avec ses pommes vapeurs Ronde des fromages Nougat glacé	Salade de tomate Saucisse Toulouse Ratatouille Fromage Clafoutis aux fruits	Terrine de canard poivre vert Sauté de volaille au curry Semoule au beurre Buche du Pilat Compote de pomme Maison avec son biscuit 	 Aïoli Avec ses légumes mini cabrette Tarte aux pommes
<b>Semaine du 08 au 12 octobre</b> <b>Ballade gastronomique au tour du miel</b> <b>Semaine du gout</b>	 Tomates, mozzarella, basilic Vinaigrette miel Cappelletis Avec son parmesan Fromage  Fruit de saison	Jambon de dinde Tortillas aux pommes de terre Gratin de courgette Fromage  Crêpes au miel	Salade de pâte Cuisse de poulet Tomates provençales Fromage Tarte aux fruit maison	 <b>Menu bio local</b> Salade verte / tomate Bœuf gardiane P terre Fromage local Pomme cuite au miel	Feuilleté fromage Pané poisson  Haricot vert Fromage  Faisselle miel
<b>Semaine du 15 au 19 octobre</b>	Betteraves vinaigrette Boulette d'agneau au curry semoule  Fromage blanc sucré Fruit de saison	 Salade verte dés de chèvre aux pignons Steak du boucher Haricots verts fromage Yaourt aux fruits	Salade verte Duo de farcis maison  Fromage Glace	Salade de tomate Sauté de porc Pomme vapeur Gouda Fruit de saison	Coleslaw Poisson meunière Poêlée de légumes Fromage  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 :

