

LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils

Du 04 FEVRIER AU 01 MARS 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 04 au 08 Février</p> <p>Nouvel an chinois le jeudi 7 février</p>	<p>Salade de perles Sauté de veau Carottes sautées Port salut Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Palette à la provençale Purée de potiron Mini pavé d'affinois Beignets aux pommes</p>	<p>P. de terre vapeur Tripes provençale Tome de brebis Crème à la vanille biscuit</p>	<p>Nems aux légumes Emincés de poulet citron Riz cantonais Fromage Litchis Nouvel an chinois</p>	<p>Pâté en croute Hoki pané Petits pois Fromage Fruit de saison</p>
<p>Semaine du 11 au 15 Février</p>	<p>Salade verte au fromage Tourte au jambon Haricots verts Pointe de roquefort Compote de Fruits</p>	<p>Terrine de canard Cuisse de poulet Pommes terre épicées Bleu de Bresse Pâtisserie</p>	<p>Aïoli avec ses légumes Tome de la Loire Salade de fruits Biscuit</p>	<p>Soupe de légumes Civet de lapin Polenta Tome blanche Liégeois framboise</p>	<p>Salade d'endives Dos de colin Pommes vapeurs Brebis crème Tarte aux pommes</p>
<p>Semaine du 18 au 22 Février</p>	<p>Brocolis vinaigrette Boulettes de viande Pâtes Saint Albray Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles Poisson meunière Endives braisées Bûche du pilat Flan</p>	<p>Salade verte Escalope de dinde Sce Poivres Pommes purée Emmental Salade de fruit</p>	<p>Charcuterie Rôti de veau Riz beurre Bûche au bleu Danette vanille</p>	<p>Terrine du pêcheur Coquille de poisson Gratin de brocolis Belle de cadï pâtisserie</p>
<p>Semaine du 25 février au 01 Mars</p> <p>Jeudi anniversaire</p>	<p>Cannelloni bolognaise Salade verte Fromage Dessert de fruits</p>	<p>Ty feuilleté emmental Rôti de bœuf froid Petits pois Bûche du Pilat Tarte noix de coco</p>	<p>Maïs avocat Filet de limande Poêlée Fromage Orange</p>	<p>Salade de P. de Terre Filet de poulet Carottes braisées Crèmeux Bourguignon Glace Gâteau Anniversaire</p>	<p>Charcuterie Suprême de colin Riz champignons Coulommiers Yaourt recette crémeuse Biscuit</p>

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 :

Plat fait maison :

LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils

Du 04 MARS AU 29 MARS 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 04 au 08 mars</p>	<p>Soupe légumes Brin de veau sce poivres Semoule couscous Edam Fruit au sirop</p>	<p>Carottes râpées Saucisse Toulouse Lentilles Fromage blanc Bugnes</p>	<p>Aïoli et ses légumes Fromage Glace Oreillettes</p>	<p>Chou blanc aux lardons Cuisse de poulet Haricots beurre Fromage Gâteau roulé aux marrons</p>	<p>Pâté de campagne Pavé de poisson au curry Riz pilaf Gouda kiwi</p>
<p>Semaine du 11 au 15 Mars</p>	<p>Salade d'endives Tortellini au fromage sce bolognaise Fromage Câlin lit de fruits</p>	<p>Salade de riz Cordon bleu Gratin d'épinards Fromage pomme</p>	<p>Macédoine mayo Epaule d'agneau Céleris rave poêlé Fromage Riz au lait</p>	<p>Carottes râpées Boulettes de volaille provençale Polenta Crème de brebis Yaourt vanille</p>	<p>Salade verte aux Tourtons Gratin de poisson Choux fleur Fromage Flan vanille caramel</p>
<p>Semaine du 18 au 22 Mars</p>	<p>Pizza Sauté de porc Boulgour Fromage Compote de fruits</p>	<p>Salade de pâtes Pilon de poulet Mexicain Haricots verts Vache qui rit Clémentine</p>	<p>Salade verte Limande meunière Petits pois Camembert Fromage blanc aux framboises</p>	<p>Taboulé Sauté de bœuf Carottes braisées Babybel Brownies</p>	<p>Soupe Poisson pané Riz Fromage Salade d'ananas</p>
<p>Semaine du 25 au 29 Mars</p>	<p>Charcuterie Œufs durs en béchamel Epinards Fromage Eclair chantilly</p>	<p>Salade de pois chiche Rôti de porc Beignets de choux fleur Samos Glace</p>	<p>Thon mayonnaise Gigot d'agneau Flageolets Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Lasagne bolognaise Fromage Flan Maison</p>	<p>Œufs durs mimosa Poisson papillote Gratin de courgettes Fromage Orange</p>

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 : 

Plat fait maison : 