

LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 27 Mai AU 21 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Semaine du 27 mai au 31 mai</i></p>	<p>Tomates Quenelle de brochet Riz Fromage Compote</p>	<p>Salade verte au thon Croque-Monsieur Coulommiers Danette Biscuits</p>	<p>Charcuterie Pièce de bœuf au four Poêlée du soleil Fromage Fruit</p>	<p>JEUDI DE L'ASCENSION</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>
<p><i>Semaine du 03 au 07 juin</i> Jeudi 6 juin Repas Bio et Local</p>	<p>Betteraves Boulettes de bœuf Sca Italienne Pâtes au beurre Fromage Fruit</p>	<p>Salade verte Nuggets de poisson Haricots verts Yaourt bio Glace</p>	<p>Taboulé Cuisse de poulet Jardinière Fromage Fraises chantilly</p>	<p>Tomates / œufs durs Daube de Bœuf Pommes vapeur Laitage bio Gâteau aux pommes Repas Bio et Local</p>	<p>Macédoine crevettes Poisson au four Ratatouille Camembert Fruit</p>
<p><i>Semaine du 10 au 14 juin</i></p>	<p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Jambon blanc Omelette aux lardons Pommes noisettes Fromage Fruit</p>	<p>Avocat mayonnaise Rôti de veau Poêlée de Champignons Edam Flan aux œufs fait maison</p>	<p>Paëlla Ronde des Fromages Brunoise de fruits Biscuits</p>	<p>Salade verte Féta Lasagne aux poissons Fromage Danette Biscuits</p>
<p><i>Semaine du 17 au 21 juin</i></p>	<p>Charcuterie Raviolis fromage Sca crème fraîche Fromage Compote</p>	<p>Salade de riz Rôti de porc Ratatouille Fromage Glace</p>	<p>Betteraves Boudin aux pommes purée Fromage Fruit</p>	<p>Tajine d'agneau aux Abricots Semoule / Légumes Fromage Pêches au sirop</p>	<p>Salade de P de Terre Brochette de poisson Courgettes Kiri Yaourt aux fruits</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 24 juin au 19 Juillet 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 24 au 28 juin	Carottes râpées Steak haché Purée Fromage Compote	Salade de pâtes Cordon bleu de poulet Haricots verts Fromage Liégeois	Toast au chèvre avec sa salade Thon sauce tomate Pommes vapeur Fromage Fruit	Tomates dés de Feta Sauté de veau aux champignons Semoule Fromage Eclair	Salade de pois chiche Poisson au four Tomates à la provençale Yaourt Melon
Semaine du 01 au 05 juillet	Macédoine mayonnaise Pilon de poulet Chou-fleur Fromage Fruit	Betteraves Jambon braisé Petits pois Yaourt bio Glace	Restaurant Fermé	Salade verte Gratin de macaroni carbonara Fromage Compote	Salade de tomates Lasagne aux 2 poissons Camembert Fruit
Semaine du 08 au 12 juillet	Charcuterie Côte de porc Polenta Fromage Fruit	Feuilleté hot dog Omelette Poêlée d'artichauts Fromage Mousse au chocolat	Salade de pâtes Pintade Tian de légumes Edam Flan aux œufs	Concombre Paupiette de veau Lentilles Ronde des fromages Salade de fruits	Salade verte Cabillaud meunière Gratin Daupinois Fromage Compote
Semaine du 15 au 19 juillet	Taboulé Poisson pané Haricots verts Espagnol Fromage Liégeois	Salade verte Mille feuille au jambon Tomates romaine Fromage Glace	Carottes râpées Rôti de porc Spaghetti Fromage Fruit	Moussaka Salade verte Fromage Tarte aux pommes	Céleris rave Saumon au four Flan de courgettes Fromage Fruit

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 :