



























LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 02 Septembre au 27 Septembre 2019

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|---|
| Semaine du 2 au 6 Septembre  | Salade de pommes de terre Menu Fromage Haricots verts Gouda Fruit de saison  | Terrine de légumes Emincé de veau sce champignons Mélange 5 céréales Buche d'affinois au bleu Fruit  | Salade composée Poisson au four Carottes Fromage Pâtisserie  | Tomates Mozzarella Rôti de porc Petits pois Fromage Compote  | Salade verte croutons Vol au vent de poisson Riz/Légumes Fromage Mousse au chocolat  |
| Semaine du 9 au 13 septembre  | Carottes râpées Tajine d'agneau Gratin de pâtes Fromage Liégeois  | Salade de riz Poisson pané Courgettes sautées Fromage Blanc Fruit de saison  | Sardines Noix de joue de porc Poêlée Fromage Duo de fruits  | Concombres Ail et fines herbes Filet de poulet Pommes en cube Buche du Pilat Tarte Normande  | Repas avec protéine végétale bio Lentilles Cannellonis légumes Fromage Dessert au soja Fruit  |
| Semaine du 16 au 20 septembre  | Œufs durs mimosa Mayo sur lit de Salade Saucisse fraîche Flageolets Fromage Fruit  | Kefta de volaille Semoule/Légumes Edam yaourt Petit beurre  | Betteraves Sauté de canard Pommes vapeur Fromage Fruit  | Pâté forestier/Salade Raviolis artisanal à la crème de fromage Tome de Cadi Glace  | Feuilleté fromage Quenelles artisanale Sce Forestière Salade verte Babybel Fruit  |
| Semaine du 23 au 27 septembre  | Salade de pâtes Omelette Choux fleur Fromage Fruit  | Couscous poulet merguez Semoule et ses légumes Fromage/salade Pâtisserie  | AÏOLI ET SES LEGUMES  Fromage Citron Givré  | Haricots verts vinaigrette Emincés de bœuf Pommes paillasson Fromage Raisins Gâteau anniversaire A 16h   | Roulé végétal Salade verte Brandade de morue Parmentier Mimolette 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 : 



LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



| Du 30 Septembre au 18 Octobre 2019 | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre |  Salade verte  Blanquette de veau  Riz  Bresse bleu  Salade de fruits |  Taboulé  Dos de colin  Haricots verts  Fromage  Fruit |  Salade de pâtes  Saucisses de Toulouse  Ratatouille  Fromage  Eclair |  Mortadelle  Boulettes de bœuf  Purée  Yaourt  Fruit de saison |  Friand au fromage/salade  Poisson au four  Beignets de chou fleur  Fromage  Compote |
| Semaine du 07 au 11 Octobre Balade provençale  |  Salade niçoise  Raviolis artisanal à la tomate  Avec son parmesan  Crème Anglaise/Biscuit  |  Carottes rapées  Omelette tapenade (crespeou)  Ratatouille  Fromage  Crêpes au miel  |  Anchoïade avec ses légumes  Rôti de porc à la sauge  Lentilles  Fromage  Fruit |  Salade de pâtes au pistou  Cuisse de Poulet  Tomates provençale  Fromage  Fruit  |  Soupe de poisson  Poisson façon Bourride  Pommes vapeur  Fromage  Tarte aux fruits  |
| Semaine du 14 au 18 Octobre |  Betteraves vinaigrette  Boulettes d'agneau au curry  Semoule  Fromage blanc sucré  Fruit de saison |  Salade verte dès de chèvre aux pignons  Steak du boucher  Pommes noisettes  Fromage  Fruit au sirop |  Salade verte  Moussaka  Fromage  Glace |  Salade de tomates Féta  Sauté de porc  Petits pois  Gouda  Danette |  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 : 

Plat fait maison : 