





LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 21 Octobre au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 21 au 25 octobre 	Salade de chou-fleur Sauté de canard Petits pois au jus Fromage Fruit	Salade verte Civet de porcelet Polenta Fromage Mousse chocolat	Salade 4 céréales/Tomates Dos de colin à la crème de ciboulette Haricots verts Fromage Pâtisserie	Cannellonis sce bolognaise Fromage /salade Salade de fruits frais Biscuit (Pain Bio)	Potage Thon sauce Tomate Piquante Riz Fromage Fruit
Semaine du 28 octobre au 01 novembre 	Laitue maïs thon Roti de bœuf (froid) Frites Fromage Compote	Feuilleté Cuisse de poulet Poelée Fromage Fruit	Endives Rôti de porc Gratin de choux fleur Fromage Gâteau de semoule 	PIEDS PAQUETS PROVENCAL POMMES VAPEUR FROMAGE FRUITS (Pain Bio) 	FÉRIÉ 1^{er} Novembre
Semaine du 4 au 08 novembre Jeudi Menu HALLOWEEN	Salade verte Hachis Parmentier gratiné Fromage Compote Biscuit	Salade marco polo Rôti de porc Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Betterave vinaigrette Macaroni Bolognaise Gouda Fruit de saison	Yeux de zombie/salade Filet de dinde au diable Nuage magique au potiron Fromage Crème de beauté à l'hémoglobine (Pain Bio)	Céleris rave mayo Poisson blanc sce jardinière Pommes vapeur Fromage Liégeois
Semaine du 11 au 15 Novembre	ARMISTICE 11 Novembre	 Cocktail aux fruits Merguez Semoule légumes Fromage Fruit givré	Salade de pâtes Cuisse de poulet Poêlée brocolis champignons Fromage Fruit	Carottes râpées Veau marenco Riz/Légumes Yaourt nature Biscuit (Pain Bio)	Salade de pomme de terre Poisson pané Gratin 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 :

Du 18 Novembre au 13 Décembre 2019					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Semaine du 18 au 22 Novembre	Betterave vinaigrette Crêpes fromage champignons Tomme noire Fruit 	Concombre Filet de poulet Duo d'Haricots Camembert Flan nappé caramel 	Salade verte Filet de poisson Carottes vichy Coulommiers Fougasse fleur d'oranger 	Haricots verts Boulettes de bœuf Semoule Yaourt nature Fruit (Pain bio) 	Salade mâche œufs Gratin de poisson Riz camarguais Emmental Compote pomme
 Semaine du 25 au 29 Novembre	Pâté de campagne Pilon de poulet Purée de choux fleur Fromage blanc Fruit 	Salade de lentilles Omelette roulé Tian de légumes Fromage Fruit 	Céleris rave Estouffade de bœuf à la bière Pâtes au beurre Fromage Liégeois 	Salade verte Chili con carne Riz Cantal Glace (pain bio) Gâteau d'anniversaire 16h 	Soupe de potiron Filet de lieu Légumes vapeur Emmental Fruit
Semaine du 02 au 06 Décembre	Salade verte Steak de bœuf Pommes noisette Fromage Pêches au sirop 	Taboulé Rôti de porc jardinière de légumes fromage Fruit de saison 	Salade de riz Œufs durs Gratin d'épinard Fromage Fruit 	Betterave vinaigrette Macaroni Bolognaise Fromage Pâtisserie (pain bio) 	Céleris rave Poisson au four Haricots Espagnol Fromage Salade de fruits
Semaine du 09 au 13 décembre	Soupe de légumes Boulettes de bœuf Semoule Fromage Fruit 	Salade verte au crabe Saucisse Flageolets Fromage Fruit de saison 	Salade verte Lapin moutarde Gratin dauphinois Fromage Pommes au four 	Repas de Noël 	Endives Quenelles Nature Purée de carottes Fromage Yaourt aux fruits

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

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 :



Menu sans protéine animale