



LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 16 DECEMBRE 2019 AU 24 JANVIER 2020

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI (Pain bio) | VENDREDI |
|--------------------------------------|--|---|--|---|---|
| Semaine du 16 au 20 décembre | Salade d'endives steack grillé Petits pois Fromage Gourde au chocolat | Salade de perles Menu fromage Ecrassée de patate douce fromage pomme | Restaurant fermé | charcuterie Blanc de poulet poelée Fromage Clémentine | S verte vinaigrette Gratin de poisson Riz pilaf fromage Salade de fruit |
| JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE | | | | | |
| Semaine du 06 au 10 janvier | Salade verte au thon Hachis parmentier Fromage Compote | Chou fleur vinaigrette boulette 5 céréales semoule legumes Fromage Fruit | Feuilleté fromage Cuisse de pintade Poêlée Fromage Fruit | Salade au jambon Sauté de bœuf Carottes Fromage blanc Gâteau des rois | soupe de potiron Filet de colin Pomme de terre vapeur Fromage Fruit |
| Semaine du 13 au 17 janvier | Chou chinois aux noix Omelette fromagère purée celeris rave Fromage Danette chocolat | Macédoine mayo chipolatas flageolets au jus fromage fruits | Salade d'artichauts Rôti de veau Lentilles Fromage Fruit | Radis beurre Pot au feu Légumes du pot Fromage Iles flottantes biscuit | Salade de pâtes Poisson provençal Haricots Espagnol Fromage Fruit de saison |
| Semaine du 20 au 24 janvier | Pâté de campagne Poisson pané salsifis Fromage Fruit | carottes râpées sauté de poulet légumes / semoule Fromage pâtisserie | Choucroute Garnie Chou p terre Fromage/ salade Pommes au four caramel | mâche aux noix Spaghettis sce tomate Haché végétal Fromage Crème dessert | celeris rave mayo Quenelles aux poissons riz Fromage Compote |

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



LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 27 janvier au 21 février 2020

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Pain bio | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|---|
| Semaine du 27 janvier au 31 janvier | Salade h vert Saucisse s Lentilles Fromage Fruit | Salade verte <i>gardianne de taureau</i> pâtes Fromage Liegeois vanille | carottes râpées Poisson papillote Epinards gratin Fromage Pâtisserie | Lasagne végétarienne Fromage /salade Salade de fruits Biscuit (Pain Bio) | Potage saumon grillé p terre Fromage Fruit |
| Semaine du 03 février au 7 février | Laitue maïs thon Roti de veau Pomme noisette Fromage Compote | Pois chiche Nuggets végétarien Poelée Ossau iraty Fruit | Endives Rôti de porc Gratin de choux fleur Fromage Gâteau de Semoule | betterave Sauté de poulet petits pois Fromage /salade Crêpes | Terrine aux trois légumes Bouchée à la reine Riz Fromage Fruit |
| Semaine 10 février au 14 février | lentilles vinaigrette Emince végétal Duo de carottes Fromage Fruits | <i>mâche au jambon</i> quiche maison haricots verts Fromage Riz au lait | Salade de museau Osso boucco de veau riz Gouda Fruit de saison | Salade verte fête sauté de porc Semoule légumes Fromage éclair | Parmentier de poisson Salade Fromage Crème à la vanille Biscuit |
| Semaine du 17 au 21 février | Vacances scolaires | Vacances scolaires | Vacances scolaires | Vacances scolaires | Vacances scolaires |

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