



Du 01 Novembre au 26 Novembre 2021					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1^{er} au 5 novembre	Chou-fleur vinaigrette Gratin de poisson Riz pilaf Fromage Fruit	Salade de pâtes Sauté d'agneau Carottes Fromage blanc Fruit de saison	Céleri rave Rôti de porc Pommes de terre Fromage fruit	Salade verte Escalope de veau milanaise Petits pois Fromage Compote	Betterave au miel et moutarde Pilon de poulet Haricots blancs Fromage Gâteau maison
Semaine du 8 au 12 novembre	Avocat Cuisse de canard Pommes noisette Fromage Compote	Soupe de légumes du sud Torsades aux légumes de saison* Yaourt nature Gâteau anniversaire	Carottes râpées boulettes de boeuf Écrasé de Pommes de terre Fromage blanc Salade de fruits	Salade de pois chiche Rôti de veau Flageolets Fromage Fruit	Charcuterie salade verte Gratin de poisson Riz aux légumes Fromage Fruit
Semaine du 15 au 19 Novembre 2021	Taboulé Escalope de volaille Gratin épinards Fromage Fruit de saison	cColeslaw aux dés de dinde Raviolis au fromage A la crème de champignons Compote	Salade mexicaine Couscous végétarien aux légumes de saison Crème dessert Fruit de saison	Chiffonnade de salade et fromage Poisson provençal Riz pilaf Fromage Fruit	Radis au beurre Tarte au thon Petits pois Fromage blanc au miel Fruit de saison
Semaine du 22 au 24 Novembre 2021	Salade verte Rôti de porc Purée de topinambour Yaourt Fruit	salade verte et sardine Jambon blanc Pâtes au beurre Fromage râpé Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Filet de poisson Riz au four Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes à l'emmental Cuisse de pintade rôtie Poêlée aux champignons yaourt tarte aux pommes	Mâche aux noix Macaronis à la bolognaise Fromage Ananas

Pain Bio tous les jours

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 :



Menu Végétarien

LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 18 au 22 Octobre	 Salade de tomate Côte de porc flageolets Fromage Fruit 	 Salade de chou-fleur Boulette de bœuf Pâtes Fromage Fruit 	 Charcuterie salade verte Gratin de poisson gratin pomme de terres et légumes Fromage fruit 	 Salade frisée Saucisse aux lentilles Fromage Fruit 	 Salade de riz et crudité Tarte au fromage Gratin d'épinards Compote 
Semaine du 25 au 29 octobre	 Soupe des sorcières Escalope de chauve-souris Carottes Cerveille de zombie avec son jus rouge   	 Salade de pommes de terre Boeuf aux carottes Fromage fruit 	 Chiffonade de salade Tartiflette au roblochon Yaourt aux fruit Compote et biscuit  	 Œuf mimosa Cuisse de poulet Poellée de saison Fromage Fruit 	 Charcuterie   Omelette Haricots verts Fromage Tarte aux fruits

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 :



Menu Végétarien