



































LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils




Pain Bio tous les jours * fait maison

Du 30 JANVIER au 24 FEVRIER 2023 					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Semaine DU 30 JANVIER AU 03 FEVRIER Visiteurs du lundi	Salade verte fantaisie Steak haché de bœuf Pommes allumettes Fromage Fruit 	Avocat fantaisie Quiche lorraine * Choux fleurs Fromage Fruit	 Salade verte Fricadelle de bœuf Poêlée de boulgour aux légumes Fromage Compote 	haricot vert vinaigrette poisson à la provençale Pate au beurre Fromage Crêpes	 Carottes À la crème de thon Sauté de poulet Petits pois au jus Fromage Fruit
Semaine du 06 au 10 février	 Soupe de légumes *  Omelette roulée *  Semoule au beurre Fromage frais fruit	 Betterave vinaigrette Jambon braisé P terre rissolées et légumes Fromage Fruit	 Lasagnes au poisson épinards *  Salade verte avec son fromage Crème anglaise * avec sa madeleine	 Soupe de lentilles corail * Rôti de bœuf *SCE chimichurri * Haricot vert  Fromage Fruit	 Salade d'endive Pavé de saumon duo de purée * fromage compote
Semaine du 13 au 17 février	 Salade verte Cuisse de poulet confite Duo d'haricots Fromage Salade d'ananas	 Œufs mimossa Sauté de porc au curry * Riz au beurre  yaourt fruit	 Couscous aux poissons * Semoule avec les légumes Fromage salade de fruit *et son biscuit	 tripes proençale* pomme vapeur Fromage avec sa salade  Tarte aux pommes *	 Emincée de laitue poisson aux crevettes brocolis au beurre Fromage liegeois
Semaine du 20 au 24 février	 salade de riz *  escalope viennoise  carottes sautées  yaourt fruit	 Hachis parmentier * Salade verte  Fromage  Tarte tatin	 L'Aïoli * Des cendres Fromage Mousse au café	 Charcuterie  Ragout d'agneau * haricot blanc Fromage Fruit	Salade d'endive Poisson au four Gratin d'épinards * Fromage Compote

Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises pour les réservations des repas livrés téléphone le 06 16 58 72 82
 Foyer restaurant 04 90 59 42 68

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 : 