



# LES SAVEURS DU MOIS

## Au Foyer Restaurant les Écureuils



| Du 06 novembre au 01 décembre 2023  |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|--|---|
|   | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
| <b>Semaine du 06 au 10 novembre</b>   | Salade de pois chiche<br>*sauté de veau<br>Haricot vert<br>Fromage<br>Fruit           | Salade verte aux dés de fromage<br>Saucisse sauce tomate<br>Haricots blancs<br>Fromage<br>Fruit | Salade de betterave<br>*pasta party<br>Sauce Bolognaise<br>Fromage<br>compote   | carottes râpées<br>*Gratin de poisson aux champignons<br>Semoule<br>Coupe de fromage blanc déguisé<br>Financiers * | œufs dur<br>Boulette de bœuf aux olives<br>pomme purée<br>yaourt<br>fruit               |
| <b>Semaine du 13 au 17 novembre</b><br><b>Les visiteurs du lundi arrivent</b><br><b>Jeudi le beaujolais</b> | salade verte aux lardons<br>Steak haché grillé<br>frites<br>fromage<br>fruit          | Endive vinaigrette<br>Poisson meunière<br>Riz pilaf<br>Fromage<br>Fruit                         | lentilles aux échalotes*<br>*omelette aux lardons<br>Poêlée de légumes<br>Fromage<br>Fantaisie de Banane à la chantilly | Apéritif au beaujolais<br>Mâche avec son pâté croute<br>Cuisse de poulet<br>Pomme sarladaise<br>Fromage<br>Fruit   | Salade de riz *<br>Los de colin au beurre<br>Poêlée<br>Fromage<br>Gâteau aux chocolat * |
| <b>Semaine du 20 au 24 novembre</b>   | cœur de palmier<br>sauté de porc*<br>Gratin de p terre<br>Fromage<br>Compote          | frisée aux croutons<br>pilons de poulets<br>Petit pois carotte *<br>Yaourt<br>Fruit             | Céleris rave rémoulade*<br>*Hachis parmentier<br>Salade verte<br>Fromage<br>fruit                                       | Carottes râpées*<br>*Sauté de bœuf aux champignons<br>Pâte au beurre<br>Crème anglaise avec son macaron            | *Brandade de poisson<br>Salade verte<br>Fromage blanc<br>Avec son biscuit<br>Fruit      |
| <b>Semaine 27 novembre au 01 décembre</b><br><b>Les visiteurs du lundi.</b>                                 | salade verte aux croutons à l'ail<br>Steak haché grillé<br>frites<br>fromage<br>fruit | Avocat<br>Quiche lorraine*<br>Brocolis à l huile dolive<br>Fromage<br>compote                   | oeufs dur mayo<br>*sauté de porc à la moutarde<br>macaroni<br>Fromage à la coupe<br>Fruit                               | Chou fleur vinaigrette<br>*blanquette de volaille<br>semoule au beurre<br>Fromage blanc<br>Fruit                   | *Soupe façon minestrone<br>Poisson papillote*<br>Légumes vapeur<br>Fromage<br>*navette  |

**Bio tous les jours** Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises pour les réservations des repas livrés téléphone le 06 16 58 72 82 \* fait maison

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 sans protéines animale