


























LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 04 au 22 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 au 08 décembre	Charcuterie *Omelette au fromage Pâte au beurre  Fromage Fruit	Salade d'endive aux dés de fromage Rôti de veau Flageolets Fromage  Compote	Frisée aux anchois Steak haché grillé Frites  Fromage Crème dessert	Salade verte  *lasagnes poisson et épinards  Fromage Fruit	*Soupe de légumes Poisson au four riz  fromage tarte aux pommes*
Semaine du 11 au 15 décembre Les visiteurs du lundi arrivent Le 11 décembre le foyer sera fermé Les repas livrés seront réalisés	 salade verte aux lardons Steak haché grillé sce aux poivres frites fromage fruit 	 Avocat vinaigrette  Côte de porc sce aux champignons Haricots verts Fromage Fruit	 Potage vermicelles  Quenelle au fromage sce aurore* Chou-fleur à l'huile d'olive Yaourt citron	Mâche avec son pâté croute Cuisse de poulet Pomme sarladaise  Fromage Compote	 Salade verte  gratin de pâte facon **tartiflette  Fromage Fruit
Semaine du 18 au 22 décembre Le jeudi 21 traditionnel repas de noël au foyer	salade composée  cœur de palmier gratin de poisson*  Semoule au beurre Fromage blanc Fruit 	Betterave vinaigrette Sauté de poularde * Riz Fromage fruit	Salade verte aux noix Gnocchi sce bolognaise * et ses petits légumes Fromage fruit	Repas de Noël Voir Affiche au restaurant du foyer	 Salade de p terre au thon  Croque fromage*  Carottes sautées Fromage compote 
Semaine 25 au 29 décembre	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé

Pains 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



LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 01 au 26 janvier 2024					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine 01 au 05 janvier <i>Bonne et joyeuse année 2024 à tous</i>	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé	Vacances Foyer fermé
Semaine du 08 au 12 janvier	Salade verte Poisson au four Haricot vert Fromage Compote	Salade d'endive Macaroni *Sce bolognaise Fromage Fruit	Soupe de légumes Pilon de poulet croustillant Gnocchi Crème chocolat Mini brochettes de fruits	Carottes râpées *Langue de bœuf sce piquante Pomme vapeur Fromage Fruit	Lentilles vinaigrette Poisson façon blanquette Carottes sautées *Flan maison Fruit
Semaine du 15 au 19 janvier <i>Les visiteurs du lundi arrivent</i> <i>Les rois arrivent le mardi 16 janvier</i>	Carottes râpées Steak haché grillé Sce aux poivres frites petit suisse fruit	Salade de pâtes Croque * jambon fromage H verts persillés Fromage fruit les gâteaux des rois de mallemort	Salade verte * laTartiflette de ma grand mère Aux lardons oignons Reblochon Fruit Yaourt	Soupe de vermicelles* *Pot au feu avec ses légumes Fromage Fruit de saison	Salade de riz* Omelette crémeuse au fromage Poêlée rustique Fromage de chèvre Liégeois biscuit
Semaine 22 au 26 Janvier	pois chiche composée poisson meunière Endives braisées Fromage blanc Fruit	Cœur de laitue Macaroni *Bolognaise fromage râpé Fruit Macaron *	*Couscous volaille *merguez Semoule avec ses légumes Fromage Fruit	Soupe de légumes* Endives au jambon Gratinées Yaourt Fruit	Betterave Boulette de bœuf sauce petits légumes *Purée Fromage Compote

Pains 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