










































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine DU 25 au 29 mars La suède à l'honneur ce jeudi 28 mars	Salade verte  *Sauté de bœuf aux carottes *Duo p terre panais Fromage  Fruit de saison	Salade de haricots verts Sauté de poulet * Pâte Fromage  Fruit	Carottes râpées  Saucisse rôtie Lentilles  Yaourt Compote 	Cœur de laitue avec son saumon  Boulette de volaille aux baies rouges *P terre champignons Fromage / fruit	Roulé au fromage *Poisson papillote aux petits légumes Riz pilaf  Mousse chocolat Madeleine
Semaine DU 01 au 05 avril	Lundi de Pâques	Salade de tomates aux anchois Escalope panée de volaille Poêlée Fromage  / Compote	Cœur de laitue vinaigrette Boulette de bœuf Pâte Fromage/ Mousse chocolat	Charcuterie Hachis parmentier* Fromage avec sa salade  Gâteau aux pommes *	Betterave /asperge  Poisson meunière Riz façon cantonnais Yaourt /  Fruit
Semaine 08 au 12 avril Ce lundi Les visiteurs du lundi seront parmi nous	Salade composée  Steak haché Pommes frites Fromage Fruit de saison 	Couscous * Au poulet et merguez  Semoule et ses légumes fromage Fruit 	Salade de riz mayonnaise au thon  *thon Œufs durs florentin Epinards à la crème Fromage  Fruit	Paupiette de veau aux carottes Écrasé de p terre  Salade verte et son Fromage Salade de fruit* Biscuit	Potage st germain avec ses croutons  Riz pilaf  Poisson selon arrivage Fromage Compote 
Semaine du 15 au 19 avril	Salade verte au thon*  Chili con carne* Fromage  Fruit	Hachis parmentier au boeuf* Salade verte à l'ail Fromage blanc Fruit de saison 	Œufs dur mimosa* Poisson pané P terre sautées  Fromage  / Compote	Jambon crus avec ses radis *Gratin de pâtes aux lardons Salade verte Flan caramel Fruit 	Lentilles vinaigrette  Poisson Poêlée aux échalotes Fromage Compote
Semaine du 22 au 26 avril	Salade composée* *Blanquette de veau Riz au beurre  Fromage  / Fruit	*Salade de p terre  Pavé de poisson Poêlée Fromage  / Fruit	Tomate vinaigrette Boulette de bœuf Petits pois  Yaourt  / Compote 	Foie de veau *Poêlée de légumes Salade avec son Fromage  Mousse au chocolat/ Biscuit	Salade verte *Hachis parmentier au canard Fromage  / *tranche dorées crème anglaise

Pain Bio tous les jours * fait maison 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** la liste des allergènes est visible en cuisine centrale

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.

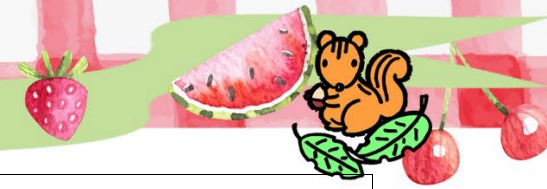
Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort :



LES SAVEURS DU MOIS

Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 29 avril AU 24 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine DU 29 AVRIL AU 03 MAI	Salade verte Steak haché sce aux poivres Frites Yaourt Fruit	Salade de tomate Escalope de volaille Petits pois Fromage Compote	1 MAI FÊTE DU TRAVAIL	Sauté de poulet Nouilles chinoise Fromage Beignet ananas	Charcuterie Poisson Riz Fromage Fruit
Semaine DU 06 AU 10 MAI	Friand au fromage Omelette roulée* Poêlée Fromage Fruit	Carottes râpées* Daube de bœuf* Pomme purée* Fromage Fruit	8 MAI L'ARMISTICE	Jeudi de l'ascension Foyer fermé	Pont de l'ascension Foyer fermé Repas livrés uniquement Voir flyer
Semaine du 13 au 17 mai Les visiteurs du lundi	Salade verte Steak haché sce aux poivres Frites Yaourt Fruit	Betterave sce yaourt* Pilon de poulet 4 épices Polenta* Fromage compote	Salade verte Boulette de bœuf basquaise *Piperade riz Fromage Fruit	Salade de tomate *Rôti de porc Lentilles Fromage Pâtisserie	*Salade de p terre Quenelle aux crevettes Brocolis sautés Yaourt Fruit
Semaine du 20 au 24 mai	Lundi de pentecôte Foyer fermé Pas de repas livrés	Sardine Rôti de bœuf froid Flageolet au jus Fromage Fruit	Salade verte *Hachis parmentier Fromage Compote	Tomate vinaigrette *Paella au poulet Crevettes moules Fromage blanc aux fraises	*Pizza fromage *Gratin de poisson H vert fromage Fruit

Pain Bio tous les jours * fait maison

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 la liste des allergènes est visible en cuisine centrale

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 :

