

Menus

du 1^{er} juillet au 2 août 2024



Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 1 juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Salade piémontaise Pavé de merlu à la béchamel Carottes Vichy Gouda Pêche	Concombres à la vinaigrette Saucisse de Lozère Frites Yaourt aromatisé Pomme au four	Salade verte Rôti de bœuf & sauce tomate Riz créole Tartare Liégeois chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde au curry Tortis Petit suisse nature Melon	Œufs durs mayonnaise Filet de poisson meunière Ratatouille à la niçoise Brie Cake aux pépites de chocolat
Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Pastèque Sauté de veau marengo Poêlée d'haricots verts et pommes de terre Fromage blanc Carré aux framboises	Saucisson sec & cornichons Pavé de colin sauce persillé Riz de Camargue Lou foundre de l'Ubaye Nectarine	Salade de tomates Boulettes de bœuf à l'orientale Frites Yaourt nature Poire au chocolat	Salade de pâtes à la grecque Côtelette de porc à la moutarde Gratin de brocolis Edam Banane	Feuilleté au fromage Filet de lieu à l'oseille Courgettes sautées Carline de l'Ubaye Abricots
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Sardines à l'huile Sauté de taureau aux olives Frites Cantal Pêche	Salade d'haricots verts Pavé de merlu à l'armoricaine Blé pilaf Bleu Banane	Salade de tomates mozza et basilic Rôti de dinde sauce moutarde Aubergines au four Petit suisse Gâteau au yaourt	Salade verte Lasagnes bolognaise Yaourt nature Oreillons d'abricot	Coleslaw Encornets à la provençale Riz Emmental à la coupe Purée de pommes cannelle
Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Salade de lentilles et échalotes Filet de lieu sauce Nantua Haricots verts persillés Saint nectaire Abricots	Salade de riz composée Andouillette grillée Épinards béchamel Tomme de l'Ubaye Prunes jaunes	Betteraves à la vinaigrette Sauté de bœuf à la hongroise Coquillettes Edam à la coupe Nectarine	Salade verte Sauté de poulet Frites Yaourt aromatisé Beignet choco noisette	Pastèque Thon à la tomate & au basilic Polenta Mimolette Compote pommes et fraises
Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 1 ^{er} août	Vendredi 2 août
Salade de tomate Sauté de dinde sauce curry Riz de Camargue Vache Picon Mousse au chocolat	Pois chiches au cumin Poisson meunière & citron Bouquet de légumes Fromage blanc Salade de fruits melon-pêche	Carottes râpées Rôti de porc sauce champignons Frites Buchette de chèvre Crème dessert vanille	Œufs mayonnaise Sauté de bœuf aux olives Farfallines Camembert Pêche	Melon Pavé de colin sauce vierge Ratatouille niçoise Faisselle Moelleux au citron



Pain frais local, et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est d'origine France et race à viande



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCI

Les poissons Issus exclusivement de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

