

# Menus

du 30 septembre au 1 novembre 2024



Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 30/09	Mardi 1/10	Mercredi 2/10	Jeudi 3/10	Vendredi 4/10
Salade verte Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Fromage frais aux fruits Poire au chocolat	Carottes râpées au citron Filet de lieu à l'oseille Riz de Camargue Carline de l'Ubaye Raisin blanc	Salade de tomates Rôti de bœuf sauce tomate Frites Fromage blanc Oreillons d'abricot	Salade Coleslaw Escalope de dinde Epinards à la béchamel Yaourt aromatisé Tarte Bourdaloue	Pizza royale Filet de poisson meunière Courgettes à la provençale Montcadi Banane
<b>Lundi 7/10</b>	<b>Mardi 8/10</b>	<b>Mercredi 9/10</b>	<b>Jeudi 10/10</b>	<b>Vendredi 11/10</b>
Betteraves à la vinaigrette Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Emmental Orange	Radis roses et beurre doux Escalope de porc Farfalles et râpé Miche Gavotte Flan chocolat	Pois chiche au cumin Filet de lieu et ses épices douces Carottes vichy et pommes de terre Cantal Raisin blanc	Salade verte et croûtons Andouillette grillée Frites Fromage frais aux fruits Choux à la vanille	Salade de tomates Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts persillés Purée de pommes
<b>Lundi 14/10</b>	<b>Mardi 15/10</b>	<b>Mercredi 16/10</b>	<b>Jeudi 17/10</b>	<b>Vendredi 18/10</b>
Carottes râpées Sauté de veau à la forestière Frites Yaourt aromatisé Pomme au four	Œufs mimosa Raviolis au fromage en sauce tomate Carré Liqueil Kiwi	Velouté de butternut et kiri Sauté de poulet sauce chasseur Tortis Saint Paulin Pomme	Betteraves à la vinaigrette Boulettes de bœuf sauce champêtre Semoule Lou pastroun de l'Ubaye Salade de fruits	Salade de tomates et mozza Cœur de merlu sauce citron Carottes sautées Mimolette Cake
<b>Lundi 21/10</b>	<b>Mardi 22/10</b>	<b>Mercredi 23/10</b>	<b>Jeudi 24/10</b>	<b>Vendredi 25/10</b>
Salade verte Lasagnes à la bolognaise Tomme blanche Flan vanille	Tarte au fromage Riz pilaf Filet de lieu à la sauce tomate Tartare nature Orange	Salade d'endives et bleu Rôti de porc à la diable Frites Fromage blanc Gâteau	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Coquillettes Tomme grise Kiwi	Salade de lentilles Poisson et légumes aioli Saint Nectaire Banane
<b>Lundi 28/10</b>	<b>Mardi 29/10</b>	<b>Mercredi 30/10</b>	<b>Jeudi 31/10</b>	<b>Vendredi 1/11</b>
Carottes râpées Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail Brie Compote pomme /fraise	Sardines à l'huile Côte de porc Frites Emmental Salade de fruits	Salade de pâtes Rôti de dinde au jus Gratin de chou-fleur Pont l'évêque Raisin blanc	Salade verte, vinaigrette à l'orange et dés de mimolette Boulettes de bœuf Ecrasé de patate douce et de pommes de terre Emmental Riz au lait	<b>FERIÉ</b>

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

