

Menus

du 2 décembre au 31 décembre 2024



Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 2/12	Mardi 3/12	Mercredi 4/12	Jeudi 5/12	Vendredi 6/12
Pizza Taureau sauce forestière Frites Tome blanche Chou chantilly	Sardines à l'huile Escalope de volaille Carottes persillées Lou Pastroun Ananas	Salade verte Boulettes de bœuf sauce pizzaiolo Farfalles Tomme grise Crème dessert vanille	Rosette et beurre Paupiette de veau Petits pois mijotés Emmental Pomme des Alpes	Carottes râpées Filet de Lieu sauce citron persillée Riz de Camargue Saint Moret Mousse chocolat
Lundi 9/12	Mardi 10/12	Mercredi 11/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
Poireaux vinaigrette Daube à la provençale Semoule Gouda Clémentine	Salade d'endives Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Yaourt nature Oreillons d'abricot	Repas de Noël des Seniors	Céleri râpé vinaigrette Côtes de porc Frites Fromage Ananas	Salade verte et dés de brebis Lasagne au saumon Montcadi crouste noire Cocktail de fruits
Lundi 16/12	Mardi 17/12	Mercredi 18/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12
Salade de pommes de terre Sauté de porc dijonnaise Carottes vichy Mimolette Orange	Salade coleslaw Boulette de bœuf à l'orientale Frites Yaourt aromatisé Poire au sirop	Repas de Noël des Seniors	Tarte au fromage Filet de poulet au jus Haricots verts à l'ail Cantal Kiwi	Avocat sauce cocktail Filet de Lieu sauce vierge Riz de Camargue Tome grise Mandarine
Lundi 23/12	Mardi 24/12	Mercredi 25/12	Jeudi 26/12	Vendredi 27/12
Pâté en croute Cuisse de poulet Basquaise Pommes pins Saint Nectaire Eclair au chocolat	FOYER FERMÉ			
Lundi 30/12	Mardi 31/12	FOYER FERMÉ		



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

