









Menus

du 6 janvier au 31 janvier 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Salade de pâtes Paupiette Haricots verts Emmental Banane 	Salade verte Escalope de porc Frites Camembert Abricots au sirop	Carottes râpées au citron Rôti de dinde aux oignons Patates douces St Nectaire Eclair au chocolat	Betteraves vinaigrette Bœuf Marengo Tortis Bio Edam Kiwi 	Soupe de légumes Filet de poisson meunière Purée potiron et pommes de terre Tom grise Galette des rois
Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Maquereaux à la moutarde Sauté de dinde sauce chasseur Semoule Carline (Ubaye) Clémentine	Pizza Côtes de porc Petit pois Rondelé nature Pomme 	Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf aux oignons Coquillettes St Moret Poire	Carottes râpées Saucisse de Lozère Frites Cantal Abricots au sirop 	Œufs durs mayonnaise Thon sauce tomate Épinards béchamel Tome noire Moelleux au chocolat
Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Salade cœur de palmier Sauté de bœuf forestière Frites Gouda (à la coupe) Poire 	Salade d'haricots verts Escalope de poulet au jus Penne Rigate Cantal Clémentine	Taboulé Andouillette grillée Gratin de chou-fleur Mimolette Flan vanille	Cœurs d'artichaut à la vinaigrette Couscous (Boulettes merguez) Fraidou Salade d'oranges à la cannelle 	Salade coleslaw Filet de poisson pané Purée Bûche de chèvre Purée de pommes
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Tarte au fromage Gardiane de taureau Carottes braisées Tomme grise Banane	Salade asiatique Sauté de poulet Riz cantonnais Emmental Poire 	Rosette cornichon Boulettes de bœuf au jus Frites Tartare nature Cake à la noix de coco 	Endives vinaigrette Farfallines à la bolognaise Camembert Pomme	Duo betteraves/carottes Cœur de merlu à la provençale Pommes de terre vapeur Gouda Tartes aux pommes

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

