

Menus

du 31 mars au 30 avril 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Salade de betteraves Boulettes de bœuf à l'orientale Frites Montcadi Kiwi	Taboulé Calamars sauce tomate Petits pois mijotés Croc'lait Ananas 	Céleri rémoulade Escalope de dinde Coquillettes semi complètes bio Edam Poire au sirop	MENU DE PAQUES Asperges vinaigrette Veau printanier Pommes Duchesse Tomme grise Gâteau de Pâques 	Pois chiches au cumin Filet meunière Carottes braisées Lou Foundre de l'Ubaye Banane
Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Carottes râpées Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Saint Paulin Pomme au four	Salade d'haricots verts Gnocchis sauce bolognaise Gouda à la coupe Pomme	Sardines à l'huile Côtes de porc Frites Emmental Quatre quart 	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf à l'échalote Penne Rigate Fourme d'Ambert Orange	Salade iceberg et Mozzarella Filet de poisson pané Épinards béchamel Rondelé nature Tarte Bourdaloue
Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Radis et beurre Sauté de taureau sauce paprika Frites Tomme blanche Abricot au sirop 	Macédoine de légumes Cœur de merlu sauce niçoise Haricots verts à l'ail Mimolette Donuts sucré	Salade verte vinaigrette Hachis parmentier Cantal Pomme 	Maquereau Au vin blanc Andouillette Riz Edam Kiwi	Salade de blé Gratin de fruits de mer Carottes persillées Saint Moret Purée de pommes 
Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
FÉRIÉ	Salade mimosa (salade verte, œufs, maïs) Paupiette de veau sauce tomate Semoule Vache Picon Mousse chocolat	Émincés d'endives et dés de Mimolette Poulet rôti aux herbes de Provence Frites Saint Paulin Flan vanille	Salade d'haricots verts Bœuf Marengo Penne Rigate Camembert Pomme 	Radis rose et beurre doux La bourride façon Garig (poisson frais, carottes et pommes de terre fraîches) Mini cabrette Gâteau anisé
Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	<p>Légende :</p> <p><input type="checkbox"/> Cochez la case les jours où vous souhaitez déjeuner</p> 	
Salade verte Couscous garni Buche de chèvre Yaourt aromatisé 	Pizza royale Escalope de volaille au jus Haricots verts persillés Carré Président Banane	Betteraves Colombo de porc Frites Montcadi Fraises 		

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