



# LES SAVEURS DU MOIS

## Au Foyer Restaurant les Écureuils



Du 08 juillet au 26 juillet 2024					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 08 au 12 juillet</b>	salade verte Steak grillé frites fromage fruit	salade de tomates ravioli sce italienne Fromage glace	Petit farcis maison* Au jus Riz Fromage à la coupe Fruit	salade de taboulé escalope de volaille poelée Fromage Fruit	salade composée Dos de saumon p terre vapeur fromage fruit
<b>Semaine du 15 au 19 juillet</b>	Carotte râpée Sauté porc Duo de légumineuses Fromage Fruit	Salade de tomates Boulette de bœuf aux légumes semoule Fromage Compote	Roulé au fromage Gratin de poisson* haricot vert Crème dessert Fruit	Salade verte Volaille Pommes sautées Fromage Glace	pizza fromage* Poisson sce citron Légumes rôtis Fruit
<b>Semaine du 22 au 26 juillet</b>	concombre à la crème Cordon bleu Duo de purée fromage fruit	*Tomates farcies avec sa sce tomate Salade verte Riz Fromage Flan maison	salade verte à l'ail *Hachis parmentier Fromage Fruit	Salade céréalière* Rôti de bœuf* ratatouille * Fromage pâtisserie	Tomate mayo Blanquette du pêcheur* Pommes vapeur Fromage Salade de fruits
<b>SEMAINE DU 29 JUILLET AU 18 AOUT 2024</b>	LE FOYER SERA FERME 3 SEMAINES	LE FOYER SERA FERME 3 SEMAINES	LE FOYER SERA FERME 3 SEMAINES	LE FOYER SERA FERME 3 SEMAINES	LE FOYER SERA FERME 3 SEMAINES

**Pain Bio tous les jours** Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :



Produit à Mallemort :



Menu sans protéines animale



# LES SAVEURS DU MOIS

## Au Foyer Restaurant les Écureuils



**Du 19 au 30 aout 2024**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 19 au 23 aout</b>	 Salade verte  Steak grillé Frites Fromage Fruit 	Salade de tomate Poisson provençal Riz Fromage  Pâtisserie 	Travers de porc confit Petits pois  fromage salade de fruits biscuit*	 Salade verte à l'ail  Spaghetti bolognaise Fromage *îles flottantes	 Salade composée Poisson au four Pomme vapeur fromage  Compote
<b>Semaine du 26 au 30 aout</b>	 Tomate au thon Gratin de Macaroni aux lardons Crème caramel  Fruit	 Salade de riz composé  Poisson meunière  légumes soleil Ortolan  Mousse chocolat	Salade verte Rôti de bœuf froid  gratin de p terre roquefort  pâtisserie*	Melon /rosette Joue de porc confit Poêlée Yaourt saveur d'autre fois Fruit	Feuilleté du pêcheur Filet de saumon avec sa rouille P terre au safran St albray Fruit

### Pain Bio tous les jours

Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises  
 Les repas livrés sont à commandés ou à annulés au ccas jour A pour C  
 Les repas servis au foyer sont à réservés ou à annulés au foyer A pour C

*Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.*

Produit issu de l'Agriculture Biologique :



Produit à Mallemort :



**Menu** sans protéines animale