

# Menus

du 4 novembre au 29 novembre 2024



Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 4/11	Mardi 5/11	Mercredi 6/11	Jeudi 7/11	Vendredi 8/11
Cœur de palmier vinaigrette Gardiane de taureau Frites Vache Picon Ananas	Pizza royale Boulettes de bœuf Sauce forestière Haricots verts Cantal AOP Banane	Salade verte, brebis et croûtons Paupiette de veau Riz basmati Mimolette Oreillons d'abricot	Carottes râpées mimosa Raviolis au bœuf en sauce tomate Yaourt bio Poire au sirop	Radis roses et beurre doux Filet de poisson meunière Carottes et pommes de terre persillées Bleu de vache Flan chocolat
<b>Lundi 11/11</b>	<b>Mardi 12/11</b>	<b>Mercredi 13/11</b>	<b>Jeudi 14/11</b>	<b>Vendredi 15/11</b>
<b>FERIÉ</b>	Mortadelle et cornichons Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Tartare nature Raisins	Avocat et sauce cocktail Escalope de dinde sauce grand-mère Petits pois mijotés Tomme grise Crème vanille	Poireaux vinaigrette Andouillette à la moutarde Frites Carline de l'Ubaye Kiwi	Sardines à l'huile Filet de lieu sauce curry Brocolis en persillade Gouda Moelleux poire vanille
<b>Lundi 18/11</b>	<b>Mardi 19/11</b>	<b>Mercredi 20/11</b>	<b>Jeudi 21/11</b>	<b>Vendredi 22/11</b>
Pois chiche au cumin Escalope de volaille Purée carottes Lou foundre Clémentine	Salade verte Saucisse Frites Emmental Pomme au four	Cœur d'artichaut vinaigrette Sauté de veau Pommes rissolées Fourme d'Ambert Poire	Tarte aux 3 fromages Escalope de porc Haricots verts persillés Gouda à la coupe Banane	Salade d'endives et mimolette Filet de saumon sauce ciboulette Farfalles Fromage Purée de pommes
<b>Lundi 25/11</b>	<b>Mardi 26/11</b>	<b>Mercredi 27/11</b>	<b>Jeudi 28/11</b>	<b>Vendredi 29/11</b>
Pâté en croûte Sauté de bœuf marengo Chou-fleur braisé et pommes de terre Edam Pommes des Alpes	Betteraves en vinaigrette Boudin aux oignons Tortis Rondelé Clémentine	Maquereaux à la moutarde Épinards à la florentine Cantal Cake à la cannelle	Coleslaw Escalope de poulet au miel et Romarin Frites Tomme Cocktail de fruits	Velouté de potiron Pavé de colin à la bordelaise Haricots verts Emmental Poire

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

