



Menu foyers restaurants Septembre 2019

| lundi 2 | mardi 3 | mercredi 4 | jeudi 5 | vendredi 6 |
|---|--|--|--|--|
| <p>pizza escalope viennoise petits pois/carottes fromage fruit de saison</p> | <p>salade verte burger de veau purée fromage glace</p> | <p>tomate à la russe moules marinières pommes persillées fromage mousse café</p> | <p>surimi/mayonnaise boulettes d'agneau carottes Vichy fromage BIO fruit de saison</p> | <p>tomates au basilic filet de colin basquaise riz pilaf fromage petits suisses</p> |
| lundi 9 | mardi 10 | mercredi 11 | jeudi 12 | vendredi 13 |
| <p>croissillon Dubarry brochette de dinde courgettes fraîches sautées fromage fruit de saison</p> | <p>rillettes de sardines daube pâtes/emmental fromage crème vanille</p> | <p>salade de pommes de terre gigot d'agneau légumes sautés fromage fruit</p> | <p>taboulé maison rôti de dinde julienne de légumes fromage glace</p> | <p>salade niçoise poisson meunière ébly fromage BIO fruit</p> |
| lundi 16 | mardi 17 | mercredi 18 | jeudi 19 | vendredi 20 |
| <p>feuilleté au fromage raviolis de bœuf en sauce fromage fruit de saison</p> | <p>œuf mayonnaise chipolatas BIO lentilles cuisinées fromage compote de pommes</p> | <p>asperges vinaigrette rôti de veau tagliatelles aux légumes fromage pâtisserie</p> | <p>concombres/tomates/maïs jambon blanc gratin dauphinois maison fromage glace</p> | <p>charcuterie nuggets de poisson légumes gratinés fromage yaout aux fruits</p> |
| lundi 23 | mardi 24 | mercredi 25 | jeudi 26 | vendredi 27 |
| <p>feuilleté hot dog omelette au fromage haricots verts fromage fruit de saison BIO</p> | <p>tomates ensoleillées sauté de dinde polenta fromage dessert ardéchois</p> | <p>repas à thème soupe au pistou salade verte fromage café liégeois</p> | <p>carottes râpées BIO rôti de porc jardinière de légumes fromage BIO pâtisserie</p> | <p>repas antillais accras de morue curry de poisson au lait coco riz créole fromage salade de fruits exotiques</p> |
| lundi 30 | | | | |
| <p>potage œufs durs épinards gratinés fromage fruit de saison</p> | <p>Les inscriptions au repas à thème se prennent à la Maison des Aînés jusqu'au 18/09/19</p> | | | |

Foyer Restaurant « mon Oustaou », rue Jules Ferry 04 42 79 93 06

Les menus sont susceptibles de contenir des allergènes: céréales, crustacés, œufs poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, anhydride sulfureux, mollusques