

Menus* du mois d'octobre

Foyer Désiré Graziano



Menu Halloween

"Tartinade macabre" maison, croûtons (1,4,10,12)
Boulettes de bœuf VBF "ensanglantées" (1,6,12)
"Vers de terre" façon spaghetti (1,7)
Emmental râpé (7)
Sorbet mandarine, cigarette russe (1,3,6)

27 au 31
octobre

Blanquette de veau VF,
carottes maison (1,3,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Brie à la coupe (7)
Compote de fruit

Potage de légumes maison, kiri (7,9,12)
Tajine de poulet VF au citron maison (1,7,9,10,12)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Filet de limande meunière MSC
quartier citron (1,4,7)
Epinards gratinés maison (1,7)
Fromage blanc (7)
Sucre
Cookies de Tatiana maison (1,3,7)

Carottes râpées, œuf mimosa maison (3,10,12)
Gratin de coquillettes aux légumes maison (1,7,12)
Yaourt fruits mixés

5 novembre

Salade verte, dès fête (7,10,12)
Alouette bœuf VBF à la provençale (1,6,12)
Farfalles (1,7)
Pommes au four maison (7)

12 novembre

Velouté de petit pois, ail, fines herbes maison (7,9,12)
Andouillette PF à la moutarde maison (1,3,7,9,10,12)
Purée de pommes de terre maison (7)
Flan caramel (3,7)

19 novembre

Salade de mâche, olives noires (10,12)
Couscous royal maison (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Tarte aux pommes maison (1,7)



Volaille française



Agriculture bio



Porc français



Pêche durable MSC



Viande bovine française

Coordonnées du foyer-restaurant

04 90 42 56 07

Ouvert uniquement le mercredi de 8h30 à 11h30

Tout repas annulé à moins d'une semaine,
sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten	3 œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.