

Menus* du mois de février

Foyer Désiré Graziano



4 février

Blanquette de la mer maison
(1,2,3,4,7,9,12)
Croustade feuilletée et riz pilaf
(1,7,9)
Camembert, salade verte (7,10,12)
Pomme au four maison (7)

11 février

Carottes râpées maison (10,12)
Escalope de poulet BBC VF aux champignons
(1,3,7,9,12)
Mezze penne (1,7)
Mousse au chocolat (6,7)

16 au 20
février

Potage dubarry maison (7,9,12)
Tomate farcie VBF au jus
(1,6,12)
Blé toasté (1,7)
Crème dessert caramel (7)

Cake emmental maison (1,3,7)
Saucisse de Toulouse PF au jus
(1,3,7,9,12)
Petits pois, carottes à la Française (7,9)
Cocktail de fruit

Pamplemousse, sucre
Rôti de dinde VF au thym
(1,3,7,9,12)
Farfalles (1,7)
Fromage blanc
Au miel ou sucre

Couscous Royal maison (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Tomme de brebis à la coupe,
salade verte (7,10,12)
Nougat glacé, coulis framboise
(1,3,7,8)

Potage de légumes maison (7,9,12)
Rondelle de calamar à la sauce
tomate (1,7,9,12,14)
Riz safrané (7,9)
Yaourts aux fruits mixés

23 au 27
février

Betteraves, vinaigrette (10,12)
Cuisse de poulet BBC VF au jus
(1,3,7,9,12)
Gratin de potiron maison (7)
Cookies de Tatiana aux noisettes
maison (1,3,7,8)
Glace vanille (7)

Sauté de bœuf VBF LR, carottes maison (1,12)
Pommes de terre vapeur persillées
(7)
Saint nectaire AOP à la coupe, salade verte (7,10,12)
Compote fruit

Salade frisée, dès boursin (7,10,12)
Boudin noir PF au jus (1,12)
Purée de pommes de terre
maison / pomme cuite (7)
Fruit de saison

Œuf dur frais, mayonnaise
(3,10,12)
Gratin de coquillettes aux
légumes maison (1,2,7)
Fondue au chocolat, fruit frais (6)

Velouté de poireaux, pommes de
terre maison (7,9,12)
Dos de cabillaud MSC sauce bisque (1,2,4,7,9,12)
Duo de carottes au riz (7,9)
Faisselle
Confiture ou sucre



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 Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.