

Menus* du mois d'avril

Foyer Désiré Graziano



1er avril

Rosette, beurre (7)
Sauté de dinde LR VF basquaise
maison (1,3,7,9,12)
Poêlée paysanne
Fromage blanc (7)
Miel ou sucre

8 avril

MENU DE PÂQUES

Salade verte, œuf dur (3,10,12)
Souris d'agneau au thym maison
(1,3,7,9,12)
Pommes de terre grenaille maison
Fondant au chocolat maison,
crème anglaise (1,3,7)



15 au 17
avril

Rôti de dinde VF aux herbes maison
(1,3,7,9,12)
Riz et poêlée champignons maison
(7,9,12)
Camembert à la coupe (7), salade
verte
Compote de fruit

Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12)
Gratin de pâtes aux légumes
saison pesto maison (1,3,7,8,12)
Fruit de saison

Salade frisée, tomme de chèvre,
graines de courge (7,10,12)
Aïoli provençale maison (3,10,12)
Légumes vapeur
Fraises, chantilly (7)

22 au 24
avril

Salade d'avocat, pamplemousse
(10,12)
Pavé de saumon MSC à l'aneth
(1,4,7,9,12)
Fondue de poireaux maison (1,7,9)
Cookies de Tatiana maison (1,3,7)

Salade de chou rouge maison
(10,12)
Dahl de lentilles corail maison
(1,10,12)
Riz au four maison (7,9)
Compote de fruit

Salade verte, dès mimolette
(7,10,12)
Brandade de morue parmentière
maison (4,7,12)
Fruit de saison



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.