

Repas du soir
Tous les jours :
Potage
Fromage
1/2 baguette de pain
Biscuit

Menus* du mois de juillet

Foyer Désiré Graziano



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

6 au 10
juillet

Pizza au fromage maison (1,7)
Omelette nature maison (3)
Courgettes sautées maison (12)
Fruit de saison

Salade tomates, anchois, huile d'olive (4)
Tajine poulet VF aux olives maison (1,3,7,9,12)
Purée de pomme de terre maison (7)
Faisselle, coulis fruits rouges (7)

Tomates farcies VBF au jus (1,6,12)
Coquillettes (1,7)
Vieux pané à la coupe, salade verte (7,10,12)
Fruit de saison

Salade avocat, orange maison (10,12)
Escalope poulet VF au jus (1,3,7,9,12)
Aubergine à la parmesane maison (1,7,9,12)
Cookies de Tatiana aux noisettes maison (1,3,7,8)
Crème dessert chocolat (7)

Salade frisée, noix, vinaigrette (8,10,12)
Bourride poisson, sauce aïoli, croûtons (1,3,4,10,12)
Pomme de terre vapeur / emmental râpé (7)
Glace (7)



13 au 17
juillet

Férié : fête nationale
du 14 juillet

Férié : fête nationale
du 14 juillet

Cuisse pintade VF rôti au jus (1,3,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Salade artichauts, chorizo (6,7,10,12)
Alouette bœuf VBF provençale maison (1,6,12)
Tagliatelle fraîche/ emmental râpé (1,3,7)
Compote fruit

Soupe au pistou maison (1,7)
Salade mâche, chèvre frais (7,10,12)
Sauce au chocolat, fruit frais (7)



20 au 24
juillet

Salade tomate, mozza, huile d'olive (7)
Escalope dinde milanaise VF maison / Citron (1,3)
Spaghettis au pesto (1,3,7,8,9)
Fruit de saison

Croque monsieur maison, salade verte (1,7,10,12)
Omelette nature maison (3)
Poêlée ratatouille
Glace, chantilly (7)

Sauté veau IGP VF printanier maison (1,3,7,9,12)
Riz pilaf au four (7,9)
Tomme chèvre à la coupe, salade verte (7,10,12)
Fruit de saison

Haricots verts, pomme de terre à l'ail maison (10,12)
Endives au jambon maison (1,7)
Fromage blanc, miel ou sucre (7)

Aïoli provençal maison (3,10,12)
Légumes vapeur
Brownies aux noisettes maison (1,3,7,8)
Crème Anglaise (3,7)



Vacances

Vacances

Vacances

Vacances

Vacances



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Coordonnées de la cuisine centrale

04 90 45 50 32

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

Allergènes

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

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