

MENUS DES REPAS SERVIS DANS LES FOYERS SÉNIORS DE LA VILLE DES PENNES-MIRABEAU



<p>Lundi 05/08/24</p> <p><u>Endives en salade</u> <u>Financière de veau</u> Bouloghour Fromage Fromage blanc fraise BIO AB</p>	<p>Mardi 06/08/24</p> <p><u>Radis beurre</u> Salade niçoise de pommes de terre BIO AB Fromage Flan vanille caramel REPAS FRAICHEUR</p>	<p>Mercredi 07/08/24</p> <p><u>Concombre fromage blanc</u> <u>Rôti de porc</u> Gratin de poireaux Fromage Tarte framboise</p>	<p>Jeudi 08/08/24</p> <p>Chou-fleur en salade Tagliatelles à la carbonara Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Vendredi 09/08/24</p> <p>Feuilleté fromage <u>Colin aux amandes</u> Beignets de légumes Fromage <u>Fruit de saison</u></p>
<p>Lundi 12/08/24</p> <p>Pizza <u>Bœuf carottes</u> BIO AB Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 13/08/24</p> <p><u>Salade verte</u> BIO AB <u>Poulet basquaise</u> <u>Label rouge</u> LR Ébly Fromage Yaourt banane</p>	<p>Mercredi 14/08/24</p> <p>Taboulé BIO AB Brouillade <u>Courgettes sautées</u> Fromage <u>Fruit de saison</u></p>		
<p>Lundi 19/08/24</p> <p><u>Melon</u> Blanc de dinde HVE Salade de lentilles HVE Fromage Glace chocolat liégeois REPAS FRAICHEUR</p>	<p>Mardi 20/08/24</p> <p>Quiche au fromage Steak haché Aubergines à la parmesane Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mercredi 21/08/24</p> <p>Cœur de palmier en salade Croque-Monsieur Haricots verts BIO AB Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 22/08/24</p> <p>Poireaux vinaigrette <u>Sauté de veau aux olives</u> Sarrasin Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Vendredi 23/08/24</p> <p><u>Tomates en salade</u> <u>Colin sauce estragon</u> Purée de chou-fleur Fromage Fromage blanc</p>
<p>Lundi 26/08/24</p> <p>Asperges vinaigrette Escalope viennoise Risotto aux courgettes BIO AB Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 27/08/24</p> <p>Apéritif d'août <u>Ragout d'agneau</u> aux petits légumes Fromage Gâteau maison</p>	<p>Mercredi 28/08/24</p> <p><u>Courgette mozzarella</u> Hachis Parmentier <u>bœuf</u> et lentilles Fromage Petit suisse BIO AB REPAS FRAICHEUR</p>	<p>Jeudi 29/08/24</p> <p>Assiette de charcuteries <u>Salade composée</u> Fromage Glace</p>	<p>Vendredi 30/08/24</p> <p>Salade de pâtes Saumon au citron <u>Ratatouille maison</u> Fromage <u>Fruit de saison</u></p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable

- Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Label Rouge
- Haute Valeur Environnementale
- Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en production locale.

*Sauf fruits exotiques