



Foyer Denis PADOVANI / Menu de SEPTEMBRE

Nom :

Prénom :

Observation : Choix des convives avec lesquels vous désirez déjeuner :

Cochez le choix de vos jours de repas et envoyez votre menu par retour de mail.

Envoyez votre pré-inscription par mail : restauration@mairie-de-velaux.fr ou donnez à l'animatrice Sénior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 1	2	3	4
	Salade de Tomates Maïs  Tenders Végétal  Lentilles / Carottes St Nectaire 	Salade verte  Lasagnes Bolognaise Île Flottante	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf Stroganoff  Tomates Provençales Nectarine 	Concombre à la menthe   Cœur merlu au poivre vert Riz  Glace
7	8	9	 10	11
Salade de Tomates/ Anchois  Sauté de porc au curry  Pâtes Tomme Catalane 	Macédoine Légumes Mayo Escalope Poulet aux Nectarines  Haricots Verts persillés Prunes 	Salade verte  Alouette à la Provençale Pommes vapeur  Pastèque 	Nems aux légumes Pâtes aux poivrons champignons courgettes en sauce tomate  Camembert 	 Radis Beurre  Filet de poisson Sauce citron Purée de carottes et P.de T Eclair chocolat 
 14	15	16	17	18
Salade verte   Brouillade d'œufs Poivrons / tomates / Oignons Tomates Provençales Emmental 	Jambon cru / cornichons Gardianne de Taureau  Purée de P. de Terre Raisins 	Betterave cuite Andouillette Sauce Moutarde Frites  Pêche 	 Concombre bulgare Paupiette de Veau aux Raisins Semoule de blé au beurre Fromage Blanc 	 Tomate Mozzarella Gratin de poisson Riz et Courgettes Compote de Pommes  Biscuit
21	 22	23	 24	25
Salade Composée  Persillade de foies de volaille Aubergine au four Roquefort 	Salade verte  Blanquette de Veau Semoule de blé Reine Claude 	Terrine de la Mer Croustade aux fruits de mer Riz et petites Crevettes Boursin Ail et fines herbes	 Cèleri rémoulade   Ravioli sauce à la crème Raisins 	Salade tomate et feta  Filet de poisson Meunière  Ratatouille Yaourt aromatisé
28	 29	30	Menus proposés lors de la commission menu en présence de fins gourmets.	
Saucisson/ Beurre Emincé de dinde aux 3 légumes (Champignons, Courgettes, Poivrons) Pastèque 	 Carottes râpées Pâtes au Gorgonzola et Tomates Barre Glacée 	Feuilleté au fromage Cœur de Merlu aux Poivrons et Curry Tomates Provençales Melon Jaune 		

 Agriculture Biologique

 Indication Géographique Protégée

 Haute Valeur Environnementale

 Bleu Blanc Cœur

 Volaille Française

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Pêche Durable

 Appellation Origine Protégée

 Menu Végétarien

 Appellation d'Origine Contrôlée

**Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté.**

