

Chez Marc

Impasse des cyprès
04 310 PEYRUIS



Menu du 30 août au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas végétarien			
Céleri rémoulade	Terrine de poisson	Taboulé	Radis et beurre	Laitue Iceberg
Sauté de veau aux olives	Potée de haricots blancs aux légumes	Rôti de porc froid et mayo	Quenelles de brochet à la lyonnaise	Sauté de dinde à la provençale
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Poisson blanc		galette de légumineuses		Omelette
Flageolets		Tomates provençales	Riz créole	Carottes sautées
Mini cabrette	Yaourt du buissonnet	Gouda	Brie	Petits suisses aux fruits
Pomme au four et cannelle	Raisin	Nectarine	Danette chocolat	Tarte aux pommes

Le Gérant
Marc CINQUEUX

Contrôlé par la Diététicienne

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes
Poisson labellisé Pêche durable MSC



Menu du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Repas végétarien		Repas froid		
Concombre vinaigrette	Tarte aux oignons (servie froide)	Salade verte et croûtons	Salade de penne et légumes	Haricots verts en vinaigrette
Crousti'fromage	Fricassée de dinde aux champignons	Rôti de bœuf froid	Knacks de porc	Blanquette de la mer (colin et saumon)
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Boulettes de soja	Thon	Nuggets de blé	
Poêlée rustique (PDT et légumes)	Trio de légumes (brocolis/panais/courge)	Salade de lentilles aux tomates	Ratatouille	Pommes noisette
Fromage blanc vanille	St Paulin	Edam	Yaourt nature du buissonnet et confiture	Carré frais
Salade de fruits coupelle	Prunes	Ile flottante	Poire	Melon

Le Gérant
Marc CINQUEUX

Contrôlé par la Diététicienne

Chez Marc

Impasse des cyprès
04 310 PEYRUIS

Menu du 13 au 17 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS BRETAGNE		Repas végétarien	
Salade de pois chiches	salade de chou-fleur cru aux carottes	Tomates au basilic	Coleslaw	Feuilleté fromage
Cordon bleu de volaille	Galette sarrasin jambon/fromage	Veau marengo	Couscous végétarien	Lieu au jus de moules
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Poisson pané	Galette sarrasin au fromage	Omelette		
Duo de carottes aux épices	Poêlée bretonne	Pâtes au beurre		Courgettes sautées
Fraidou	Yaourt du buissonnet	Fromage blanc et miel	Yaourt vanille	Yaourt fruits mixés
Pastèque	Crêpes au sucre	Compote pommes	Poire pochée	Biscuit

Le Gérant
Marc CINQUEUX

Contrôlé par la Diététicienne

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes
Poisson labellisé Pêche durable MSC

Chez Marc

Impasse des cyprès
04 310 PEYRUIS



Menu du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas végétarien				
Carottes râpées	Batavia	Salade de maïs	Concombre à la crème	Jambon blanc
Galette de haricots rouges	Boulettes de bœuf	Poulet curry-coco	Ragoût d'agneau	Meunière de poisson
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
	Boulettes de soja	Poisson blanc	Galette de légumineuses	
Purée de courge	Pâtes au blé complet	Duo de navets	Poêlée de légumes	Petits pois à la française
Rondelé ail et fines herbes	Emmental râpé	Yaourt à boire	Carré frais	Mimolette
Raisin	Liégeois vanille	Banane	Compote pommes-abricots	moelleux chocolat

Le Gérant
Marc CINQUEUX

Contrôlé par la Diététicienne

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes
Poisson labellisé Pêche durable MSC