



Carsat
Rhône-Alpes

Menu AGFR semaine du 1er au 07 avril 2024



LUNDI 1er	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
<i>Terrine de poisson</i>	 <i>Taboulé maison</i>	 <i>Concombre sauce bulgare</i>	<i>Salade verte</i> 	 <i>Quiche au fromage</i>	<i>Radis beurre</i> 	<i>Terrine de Ressins</i>
 <i>Navarin d'agneau</i> 	<i>Rôti de porc de Ressins au jus</i> 	<i>Bourguignon Charolais</i> 	<i>Tête de veau charolaise sauce gribiche</i> 	<i>Poisson pané au citron</i>	<i>Poulet sauce suprême</i> 	<i>Rôti de veau farci Charolais</i>
<i>Flageolets</i>	 <i>Chou braisé</i> 	<i>Pâtes</i>	<i>Pommes de terre, navets et carottes</i> 	<i>Carottes à la crème</i> 	<i>Riz basmati</i>	 <i>Brocolis</i>
<i>Faisselle de Ressins</i> 	 <i>Yaourt fermier</i>	<i>Fromage de vache de Ressins</i> 	<i>Camembert</i>	 <i>Battu de la ferme de Ressins</i> 	 <i>Brique cendrée de Ressins</i>	 <i>Cantal</i>
<i>Mille-feuille</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Ananas au sirop</i> 	<i>Compote pommes framboises</i>	<i>Fruit de saison</i> 	<i>Framboisier maison</i> 	<i>Eclair à la vanille</i>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

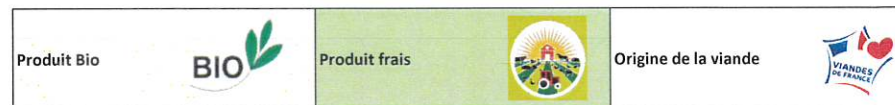
Toute l'équipe AGFR et aTERREnative vous souhaitent un bon appétit





Carsat
Ile-de-France - Alpes

Menu AGFR semaine du 08 au 14 avril 2024



LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
<i>Salade de betteraves</i>	<i>Salade de riz</i>	<i>Macédoine maison</i>	<i>Salade verte aux noix</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Rosette</i>	<i>Terrine de poisson</i>
<i>Rôti de dinde</i>	<i>Oeuf dur béchamel</i>	<i>Sauté de Porc de Ressins</i>	<i>Poireaux au jambon</i>	<i>Filet de poisson frais du jour</i>	<i>Tripes à la tomates</i>	<i>Bœuf bourguignon Charolais</i>
<i>Petits pois au jus</i>	<i>Epinards</i>	<i>Pennes</i>		<i>Lentilles</i>	<i>Pommes vapeur</i>	<i>Carottes</i>
<i>Yaourt bio fermier</i>	<i>Tartare</i>	<i>Fromage de vache de Ressins</i>	<i>Battu de la ferme</i>	<i>Tomme du Vieux Bourg</i>	<i>Brique cendrée de Ressins</i>	<i>Bleu du Vieux Bourg</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Île flottante maison</i>	<i>Ananas</i>	<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Gâteau au chocolat maison</i>	<i>Fraises pâtissières</i>	<i>Roulé au fraises maison</i>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

Toute l'équipe AGFR et aTERREnative vous souhaitent un bon appétit





Menu AGFR semaine du 15 au 21 avril 2024



lundi 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Concombre sauce bulgare	Piémontaise maison	Salade verte	Salade de chou	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Rillettes de Ressins
Poulet rôti	Rôti de porc de Ressins	Boudin noir	Paupiette de veau	Quenelle de brochet Nantua	Blanquette de dinde de notre région	Pot au feu charolais
Chou aux lardons	Haricots verts	Purée et pomme cuite	Flageolets	Gratin de blettes	Riz basmati	Pommes de terre, carottes et navets
Battu de Ressins	Tartare	Camembert	Brique cendrée de Ressins	Yaourt fermier Bio	Fromage de vache de Ressins	Faisselle de Ressins
Semoule au lait	Fruit de saison	Compote pomme banane	Mousse au chocolat maison	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Crème caramel maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

Toute l'équipe AGFR et aTERREnative vous souhaitent un bon appétit





Carsat
Rhône-Alpes

Menu AGFR semaine du 22 au 28 avril 2024



LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
<i>Carottes râpées maison</i>	<i>Salade verte bio</i>	<i>Terrine de la ferme</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Salade de haricots verts</i>	<i>Coleslaw</i>	<i>Salade de betteraves</i>
<i>Viennoise de dinde</i>	<i>Andouillette sauce moutarde</i>	<i>Bœuf braisé Charolais</i>	<i>Saucisse liasse de Ressins</i>	<i>Filet de poisson frais sauce citron</i>	<i>Couscous</i>	<i>Rôti de veau Charolais</i>
<i>Epinards à la crème</i>	<i>Purée maison</i>	<i>Carottes</i>	<i>Gratin de courgettes</i>	<i>Lentilles</i>	<i>Garni</i>	<i>Gratin de pommes de terre</i>
<i>Camembert</i>	<i>Cantal</i>	<i>Fromage de vache de Ressins</i>	<i>Fromage battu de la ferme</i>	<i>Vache Picon</i>	<i>Yaourt bio fermier</i>	<i>Brique de vache cendrée de Ressins</i>
<i>Donut</i>	<i>Compote de pommes</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Entremet au chocolat</i>	<i>Tarte au citron maison</i>	<i>Tarte aux fraises maison</i>	<i>Ile flottante maison</i>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales

Toute l'équipe AGFR et aITERREnative vous souhaitent un bon appétit

