

Menu RSB

Semaine du 1^{er} au 7 septembre 2025 S36

Salins de Bregille

A

B

SOIR

Lundi 1er

Chou chinois
Boulettes de volaille façon tajine
Semoule épicée
Fromage
Entremet vanille

Boudin noir aux pommes
Purée céleri

Velouté de tomates
Charcuterie
Brunoise de légumes du soleil
Carré frais
Yaourt aux fruits

Mardi 2

Salade de haricots verts
Poisson meunière
Pommes de terre persillées
Fromage
Melon

Escalope de dinde

Velouté de légumes
Lasagnes épinards ricotta
Samos
Cocktail de fruits

Mercredi 3

Radis beurre
Poulet Rôti
Piperade
Fromage
Abricots rôtis

Nuggets végétariens

Crème de concombres
Cordon bleu
Petits pois
Cancoillotte
Fruit de saison

Jeudi 4

Céleri rémoulade
Sauté de porc à la constantinoise
Riz sauvage
Fromage
Mousse nougat

Merlu au citron

Velouté aubergines courgettes
Soufflé au fromage
Brocolis
Rondelé nature
Fruit de saison

Vendredi 5

Terrine marché de Provence
Aïoli de poisson et ses légumes
Fromage
Tarte au chocolat

Côte de porc

Velouté de poivrons
Chipolatas grillées
Ecrasé de pommes de terre
Tartare nature
Glace

Samedi 6

Macédoine de légumes
Lapin laqué au thym
Tian de légumes
Fromage
Fruit de saison

Crème d'asperges
Escalope viennoise
Chou-fleur à la romaine
Petit suisse
Compote

Dimanche 7

Rillettes et toasts
Filet mignon au poivre vert
Spaghettis
Fromage
Baba au Rhum

Velouté de fond d'artichaud
Tarte tomate chèvre
Salade verte
Carré frais
Fruit de saison

EN FONCTION DES COURS ET APPROVISIONNEMENTS DU JOUR

Nous élaborons nos menus suivant les fruits et légumes de saison

Origine des viandes disponible au Service Restauration

Diffusion : RSB – Cuisine – Diététiciennes

Menus établis par la diététicienne Géraldine MABROUK et le chef de la restauration.