

Menu RSB

Semaine du 24 au 30 novembre 2025 S48

Salins de Bregille

A	B	SOIR
---	---	------

Lundi 24	Coleslaw Escalope viennoise Ecrasé de pommes de terre aux herbes Fromage Fruit de saison	Poisson au citron	Velouté de chou-fleur à l'ail Poulet Tex Mex Haricots rouges à la mexicaine Tartare nature Flan vanille
Mardi 25	Asperges vinaigrette Saumon beurre blanc Haricots verts Fromage Mousse au chocolat	Rognons à la berrichonne Pommes vapeur	Velouté de tomates vermicelles Feuilleté au fromage Choux Romanesco Yaourt nature Fruit de saison
Mercredi 26	Salade de perles Dinde rôtie aux pommes Purée de panais Fromage Fruit de saison	Boulettes de pois chiches	Velouté de carotte à la noisette Tomates farcies Riz sauvage Samos Compote
Jeudi 27	Mesclun Tartiflette Tarte Bourdaloue	Hoki pané Jardinière de légumes	Velouté de légumes Charcuterie Endives braisées Semoule au lait Fruit de saison
Vendredi 28	Chou chinois en salade Filet de lieu meunière Julienne de légumes Fromage Fromage blanc au coulis	Côte de porc charcutière Pommes dauphines	Soupe de poisson Spaghettis à la bolognaise Brebis crème Cocktail de fruits
Samedi 29	Œuf mimosa au thon Brochettes de volaille Carottes braisées Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Nems à la viande Poêlée asiatique Petit suisse Compote	
Dimanche 30	Museau vinaigrette Blanquette de veau Riz Fromage Millefeuille	Crème d'asperges Gratin chou-fleur pommes de terre et Morteau Yaourt arôme 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.