

Menu RSB

Semaine du 7 au 13 septembre 2026 S37

Salins de Bregille

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

Lundi 7	Pois chiches tomates féta Boulettes d'agneau au jus Semoule épicée Fromage Fruit de saison	Encornets farcis sauce provençale	Velouté de brocolis Tortilla sauce tomate Ratatouille Tartare nature Iles flottantes aux amandes
Mardi 8	Quinoa/crudités Merlu beurre blanc Chou-fleur braisé Fromage Fruit de saison	Foie de veau persillé Pommes vapeur	Velouté de lentilles corail Charcuterie Purée Six de Savoie Compote
Mercredi 9	Terrine de légumes Sauté de porc au paprika Pennes Fromage Glace	Croque végétal au fromage	Velouté du soleil Escalope viennoise Petits pois à l'étuvée St moret Grillé aux abricots
Jeudi 10	Concombres fromage blanc ciboulette Chili con carne Fromage Panna cotta au coulis de fruits rouges	Boudin blanc et sa sauce Riz aux petits légumes	Velouté d'artichauts Tortellinis sauce emmental Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
Vendredi 11	Céleri rémoulade aux raisins Poulet rôti Pommes sautées Fromage Fruit de saison	Roulé végétal	Velouté napolitain Samoussas Brunoise du soleil Kiri Crème dessert
Samedi 12	Pâté croûte lapin moutarde Côte de porc aux herbes Haricots plats Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Saumon grillé au four Epinards à la crème Petit suisse Cocktail de fruits	
Dimanche 13	Asperges sauce mousseline Rosbeef Gratin dauphinois Fromage Baba au rhum	Velouté de cresson Crêpe tomate emmental BIO Salade composée 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.