

Restaurant l'Escandihado

Avenue Marius Jatteaux

Inscription sur place ou au 04.42.37.55.42



Menus

Lundi 1er mai 2023

Férial

Mardi 2 mai 2023

Salade de pois chiche
Galopin de veau sauce forestière
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Mercredi 3 mai 2023

Melon et jambon cru
Poisson à la bordelaise
Purée de patate douce
Fromage
Dessert

Jeudi 4 mai 2023

Salade verte
Escalope de poulet Basquaise
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Vendredi 5 mai 2023

Salade de tomates, concombres et fêta
Moussaka
Riz
Fromage
Dessert Pâtisserie

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison

Restaurant l'Escandihado

Avenue Marius Jatteaux

Inscription sur place ou au 04.42.37.55.42



Menus

Lundi 8 mai 2023

Férial

Mardi 9 mai 2023

Salade de Haricots verts
Cuisse de poulet rôti
Purée de céleri rave
Fromage
Dessert

Mercredi 10 mai 2023

Salade verte
Hachi Parmentier
Fromage
Dessert

Jeudi 11 mai 2023

Asperges vinaigrette
Andouillette en sauce moutarde
Poêlée gourmande
Fromage
Dessert

Vendredi 12 mai 2023

Artichaud et rilette de thon
Marmite du pêcheur
Pommes de terre vapeurs
Fromage
Dessert Pâtisserie

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison

Restaurant l'Escandihado

Avenue Marius Jatteaux

Inscription sur place ou au 04.42.37.55.42



Menus

Lundi 15 mai 2023

Betteraves vinaigrette
Omelette
Ratatouille
Fromage
Dessert

Mardi 16 mai 2023

Carottes râpées
Roti de veau aux champignons
Potatoes
Fromage
Dessert

Mercredi 17 mai 2023

Assiette de charcuterie
Quenelles sur fondue de poireaux
Tomates à la provençale
Fromage
Dessert

Jeudi 18 mai 2023

Férié

Vendredi 19 mai 2023

Fermé

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison

Restaurant l'Escandihado

Avenue Marius Jatteaux

Inscription sur place ou au 04.42.37.55.42



Menus

Lundi 22 mai 2023

Tarte fromage et chèvre
Sauté de porc aux olives
Petits pois
Fromage
Dessert

Mardi 23 mai 2023

Salade de choux rouge
Chili con carné
Riz
Fromage
Dessert

Mercredi 24 mai 2023

Œuf mayonnaise
Emincé de poulet aux champignons
Haricots beurrés ail et persil
Fromage
Dessert

Jeudi 25 mai 2023

Salade verte
Sauté de veau à la tomate
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Vendredi 26 mai 2023

Salade de tomates basilic
Aïoli garni
Fromage
Dessert pâtisserie

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison

Restaurant l'Escandihado

Avenue Marius Jatteaux

Inscription sur place ou au 04.42.37.55.42



Menus

Lundi 29 mai 2023

Férié

Mardi 30 mai 2023

Feuilleté à la viande
Œufs durs et épinards béchamel
Fromage
Dessert

Mercredi 31 mai 2023

Salade verte
Couscous garni
Fromage
Dessert

Jeudi 1er juin 2023

Melon et jambon
Rosbeef froid et mayonnaise
Salade de riz composée
Fromage
Dessert pâtisserie

Vendredi 2 juin 2023

Salade de moules ail et persil
Poisson meunière
Gratin de choux fleurs
Fromage
Dessert Pâtisserie

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison