

# Menus du portage à domicile



## Février 2019


4 Lundi	5 Mardi	6 Mercredi	7 Jeudi	8 Vendredi	9 Samedi
Betteraves en salade	Salade verte aux croûtons	Taboulé à la menthe	Salade de haricots rouges et blancs	Céleri et carottes rémoulade	Saucisson sec et petit beurre
Filet de poisson sauce curry	<b>Sauce bolognaise au bœuf</b>	Quenelle de brochet sauce nantua	<b>Sauté de PORC</b> à la moutarde Steak du fromager	Boulettes de bœuf Boulettes végétales	Filet de truite aux amandes
Riz madras	<b>Coquillettes BIO Au beurre</b>	Poêlée de légumes	Brocolis sautés	Purée de pommes de terre	Chou fleur persillé
<b>Saint Félicien BIO et son pain de campagne</b>	Fromage blanc Nature	Fromage tartare nature	Yaourt nature	Mimolette	Tomme noire
Crème dessert chocolat	<b>Fruit de saison BIO</b>	Île flottante	Mousse aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
11 Lundi	12 Mardi	13 Mercredi	14 Jeudi	15 Vendredi	16 Samedi
Salade de pommes de terre	Salade de haricots verts	Salade verte aux croûtons	Carottes vinaigrette	Potage de courge	Quiche lorraine
Poisson pané	<b>Hachis parmentier BIO Au bœuf</b>	Saucisse de Toulouse Au <b>PORC</b> Boulettes végétales	<b>Semoule BIO</b> à l'huile d'olive	Omelette aux champignons	Steak de veau
Salsifis à la tomate	Brandade de poisson	Navets et pommes de terre en gratin	Flageolets à la tomate	Pommes noisettes	Gratin dauphinois
<b>Tomme de montagne BIO et son pain aux céréales</b>	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Edam	Faisselle	Brie
Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Riz au lait	Crème au chocolat	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>

# Février 2019


18 Lundi	19 Mardi	20 Mercredi	21 Jeudi	22 Vendredi	23 Samedi
Quiche aux légumes	Salade d'endives aux noix	Taboulé aux raisins	Fenouil cuit vinaigrette	Potage aux légumes	Surimi mayonnaise
<b>Boeuf braisé</b> Légumes pot au feu	Poisson sauce basquaise Riz pilaf	Rôti d'agneau au jus Poêlée de légumes	<b>Petit épeautre pilaf BIO</b> Haricots blancs à la tomate	Gratin de poisson Riz	Langue de bœuf sauce piquante Haricots plats persillés
<b>Saint Marcellin</b> Et son pain de campagne	<b>Yaourt nature BIO</b>	Tomme de brebis	Petit suisse aux fruits	Gouda	Yaourt aux fruits
Banane	Pêches au sirop	<b>Fruit de saison BIO</b>	Fruit de saison	Beignets au chocolat	Fruit de saison

Sous réserve de modification

25 Lundi	26 Mardi	27 Mercredi	28 Jeudi	1 Vendredi	2 Samedi
Salade iceberg	Salade de riz	Terrine de légumes	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Tarte aux poireaux
<b>Poulet sauce basquaise BIO</b> <b>Polente BIO</b>	Poisson sauce beurre blanc Epinards en béchamel	Cordon bleu Purée de courge	<b>Steak de pois chiches BIO</b> Jardinière de légumes	Rôti de <b>PORC</b> au jus Chou braisé et pommes de terre	Raviolis au bœuf
Munster et son pain au maïs	Petit suisse nature	Camembert	Yaourt brassé aux fruits	Fromage de chèvre	Tomme noire
Fruit de saison	Tarte au chocolat	<b>Fruit de saison BIO</b>	Fruit de saison	Crêpe et confiture de fraise	Fruit de saison

Légende:  Viande bovine française

 Produits locaux

 Agriculture biologique