

Menus des foyers restaurants et du portage à domicile

Mars 2019



<p>4 Lundi</p> <p>Velouté de légumes et croûtons</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Morbier et son pain au maïs</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>5 Mardi</p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de bœuf BIO LOCAL Au jus</p> <p>Chou fleur et brocolis persillés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>6 Mercredi</p> <p>Betteraves rouges en salade</p> <p> Filet de poisson à la grenobloise</p> <p>Tortis au beurre</p> <p>Yaourt nature au lait entier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>7 Jeudi</p> <p>Tarte épinard et chèvre</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Pomme BIO LOCAL</p>	<p>8 Vendredi</p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Boulgour BIO aux oignons</p> <p>Haricots rouges à la tomate</p> <p>Fromage de montagne</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>9 Samedi</p> <p>Endives dès de fromage</p> <p>Steak de veau aux champignons</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Camembert</p> <p>Paris Brest</p>
<p>11 Lundi</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Rôti d'agneau aux herbes</p> <p>Poireaux BIO LOCAL en gratin</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme et poire BIO</p>	<p>12 Mardi</p> <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Poisson sauce hollandaise</p> <p>Riz à la parisienne</p> <p>Faisselle BIO LOCAL</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>13 Mercredi</p> <p>Salade de coeur de blé</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>Haricots plats sautés</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>14 Jeudi</p> <p>Endives en salade</p> <p>Lentille corail sauce tomate</p> <p>Petit épeautre BIO pilaf</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Pommes cuites et gelée de fruits rouges</p>	<p>15 Vendredi</p> <p>Salade de coeurs d'artichauts</p> <p>Filet de poisson façon bouillabaisse</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Fromage de montagne BIO LOCAL et son pain aux céréales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>16 Samedi</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Fondant de langue de bœuf</p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>18 Lundi</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de veau aux champignons</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Orange BIO</p>	<p>19 Mardi</p> <p>Haricots blancs en salade</p> <p>Cubes de saumon sauce citron</p> <p>Riz BIO</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>Compote de pommes et abricots</p>	<p>20 Mercredi</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Kiri</p> <p>Pomme et kiwi</p>	<p>21 Jeudi</p> <p>Salade verte aux dés de fromage</p> <p>Ebly pilaf</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>22 Vendredi</p> <p>Velouté de potiron et croûtons</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Semoule à l'huile d'olive</p> <p>Tomme de montagne BIO LOCAL et son pain BIO</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>23 Samedi</p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Foie de veau sauce vigneronne</p> <p>Haricots persillés</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Clafoutis de cerises</p>
<p>25 Lundi</p> <p>Betteraves rouges en salade</p> <p>Rôti de PORC à la moutarde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt brassé aux fruits BIO LOCAL</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>26 Mardi</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p>Filet de colin pané</p> <p>Salsifis persillés</p> <p>Pavé d'affinois</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>27 Mercredi</p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de veau forestière</p> <p>Polente crémeuse</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>28 Jeudi</p> <p>Rillettes de sardines et croûtons</p> <p>Raviolis aux fromages</p> <p>Brique du Vercors LOCAL et son pain de campagne</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>29 Vendredi</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Gratin de courge BIO LOCAL et pommes de terre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Compote de pommes BIO LOCAL</p>	<p>30 Samedi</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>Chou romanesco persillé</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>