

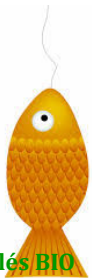


Avril 2019


Menus des foyers restaurants Et du portage à domicile



1
Lundi
Salade de riz au thon
Poisson pas né
Haricots verts persillés BIO
Yaourt nature
Compote pomme/framboise



2
Mardi
Velouté de légumes et croûtons
Sauce bolognaise au bœuf
Pâtes au beurre
Emmental
Pommes BIO LOCAL

 **3**
Mercredi
Salade d'endives
Sauté de poulet sauce basquaise
Poisson sauce pesto
Croquets à la crème
Kiri
Mousse de fruit

4
Judi
Taboulé
Boulettes végétales à la tomate
Tajine de légumes
Yaourt nature BIO LOCAL
Fruit de saison

5
Vendredi
Poireaux en salade BIO
Sauté de porc BIO à la moutarde
Pommes de terre à la vapeur
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

6
Samedi
Terrine de légumes
Paupiette de veau
Poêlée asiatique
Saint Marcellin LOCAL
Eclair au café

8
Lundi
Macédoine de légumes
Filet de poisson sauce oseille
Riz trois continents
Tomme blanche
Fruit de saison

9
Mardi
Velouté de légumes
Rôti de bœuf au jus
Jardinière de légumes et pommes de terre
Yaourt nature BIO LOCAL
Compote de poire

10
Mercredi
Fenouil en salade
Merguez agneau et bœuf
Boulgour et épinards
Yaourt nature au lait entier
Fruit de saison

11
Judi
Salade de haricots verts
Semoule à l'huile d'olive
Pois chiches à la tomate
Bleu du Vercors LOCAL et **son pain BIO**
Crème dessert **chocolat BIO**

12
Vendredi
Tarte au fromage
Poisson pané
Courgettes et pommes de terre sautées à l'ail
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

13
Samedi
Terrine de légumes
Steak haché de veau
Pommes boulangères
Brie
Eclair au chocolat

15
Lundi
Salade verte aux croûtons
Parmentier de poisson
Yaourt brassé nature
Fruit de saison

16
Mardi
Haricots verts en salade
Emincé de veau aux champignons
Coquillettes BIO
Crotin de chèvre BIO
Eclair à la vanille

17
Mercredi
Salade de perles
Quenelles sauce tomate
Chou fleur persillé BIO
Tomme blanche
Fruit de saison

18
Judi
Carottes râpées
Quinoa pilaf
Lentilles corail façon basquaise
Yaourt nature
Poire au chocolat

19
Vendredi
Potage de courge et croûtons
Paëlla au poisson
Riz
Camembert et son pain aux céréales
Pomme BIO

20
Samedi
Pâté en croûte
Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Salade de fruits rouges

*Sous réserve de modification

22**Lundi****23****Mardi**

Radis et beurre

Lasagnes au saumon

Yaourt brassé nature

**Compote pommes/framboise
BIO****24****Mercredi**

Macédoine de légumes

Steak haché de bœuf sauce
poivrePetits pois et pommes de terre
au jus

Petit suisse nature

Fruit de saison

25**Jeudi**

Salade de pois chiches

Boulgour BIO

Courgettes au curry

Brie

Fruit de saison

26**Vendredi**

Salade verte aux noix

Poisson sauce aïoli

Pommes à la vapeur

Kiri

Crème dessert caramel

27**Samedi**

Asperges vinaigrette

Cuisse de poulet rôti

Poêlée de légumes

Fromage de chèvre

Tarte aux pommes

29**Lundi**

Rillettes de sardine

Sot l'y laisse de dinde aux épices
Omelette nature

Coeur de blé

Yaourt nature

Salade de fruits

30**Mardi**

Salade de pommes de terre

Saucisse de porc BIO au jus
Saucisse végétale

Julienne de légumes

Fromage carré frais

Tarte normande

1**Mercredi**

Quiche lorraine

Poisson meunière

Gratin de chou fleur BIO

Petit suisse nature

Mousse au chocolat

**2****Jeudi**

Potage de légumes

Riz créole

Curry de légumes

Meule de Savoie BIO et pain de
maïs

Fruit de saison

3**Vendredi**

Taboulé à la menthe

Steak du fromager

Gratin de courge

Fromage blanc à la vanille

Fruit de saison

4**Samedi**

Terrine de poisson

Poisson pané

Haricots plats persillés

Gruyère

Fruit de saison