



Mai 2019

Menus des foyers restaurants Et du portage à domicile



6 Lundi Radis émincés et mâche Emincé de volaille à la tomate Petits pois au jus et pommes de terre Tomme de montagne BIO Fruit de saison BIO	7 Mardi Salade de pommes de terre Poisson meunière Brocolis persillés Yaourt nature au lait entier Fruit de saison	8 Mercredi Macédoine de légumes Steak haché de bœuf Pommes noisette Kiri Pâtisserie	9 Jeudi Carottes râpées au citron Rôti de veau à la crème d'ail Pâtes BIO au beurre St Marcellin et son pain BIO Compote de pommes BIO	10 Vendredi Salade verte et croûtons Filet de poisson sauce normande Riz Fromage blanc à la vanille BIO Fruit de saison	11 Samedi Taboulé aux raisins Rôti d'agneau Ratatouille Tomme blanche Cocktail de fruits
13 Lundi Betteraves rouges vinaigrette Sauté de bœuf BIO à la provençale Cube de poisson sauce tomate Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	14 Mardi Salade de pâtes Poisson sauce dieppoise Courgettes à l'ail Emmental Abricots au sirop	15 Mercredi Salade de tomates Sauté de volaille au curry Omelette nature Blé aux champignons Camembert Fruit de saison	16 Jeudi Salade verte BIO et dès de fromage Lentilles corail BIO à la tomate Riz pilaf BIO Yaourt aux fruits Banane	17 Vendredi Salade de chou fleur Cordon bleu Poisson pané Carottes et pommes de terre Tomme de Yenne BIO et son pain BIO Compote de framboise	18 Samedi Rosette de Lyon Quenelles sauce aurore Printanière de légumes Brie Fruit de saison

*Sous réserve de modification

<p>20 Lundi</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de porc à la moutarde Boulette végétale à la tomate</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>21 Mardi</p> <p>Concombre sauce fromage blanc</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Gruyère</p> <p>Compote de pomme et fraise</p>	<p>22 Mercredi</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau au jus Omelette nature</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>23 Jeudi</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Semoule BIO à l'huile d'olive</p> <p>Pois chiches à la tomate</p> <p>Bleu et brique du Vercors LOCAL et son pain aux céréales</p> <p>Flan aux œufs</p>	<p>24 Vendredi</p> <p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Courgettes et pommes de terre en gratin</p> <p>Faisselle BIO</p> <p>Fraises BIO</p>	<p>25 Samedi</p> <p>Sardine au citron</p> <p>Caillette</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Tarte au citron</p>
<p>27 Lundi</p> <p>Tomate mozarella</p> <p>Rôti de porc au jus Steak du fromager</p> <p>Brocolis et pommes de terre persillés</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>Mille-feuille</p>	<p>28 Mardi</p> <p>Céleri et carottes en salade</p> <p>Filet de poisson sauce oseille</p> <p>Coeur de blé aux oignons</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>29 Mercredi</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p>Sauté d'agneau au jus Quenelles aux champignons</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>30 Jeudi</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poisson pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>31 Vendredi</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Boulgour pilaf BIO</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>1 Samedi</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Reblochon</p> <p>Fruit de saison</p>