

Menus des foyers restaurants Et du portage à domicile



Février 2020

3 Lundi	4 Mardi	5 Mercredi	6 Jeudi	7 Vendredi	8 Samedi
Betteraves en salade	Salade verte aux croûtons	Taboulé à la menthe	Salade de pommes de terre à l'huile d'olive	Céleri et carottes rémoulade	Saucisson sec et petit beurre
Filet de poisson sauce curry	Lentilles corail BIO à la tomate	Quenelle sauce Aurore	Sauté de porc aux pruneaux	Boulettes de bœuf	Suprême de poulet
Riz madras	Beignets de chou-fleur	Poêlée d'automne	Chou romanesco	Purée de pommes de terre	Pâtes
Yaourt nature au lait entier	Mimolette	Mini babybel BIO	Saint Félicien BIO	Fromage blanc crème de marron	Livarot
Poire BIO	Gâteau de semoule	Liégeois pomme mangue	Crème dessert chocolat	Clémentine	Pâtisserie

10 Lundi	11 Mardi	12 Mercredi	13 Jeudi	14 Vendredi	15 Samedi
Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Salade de mâche	Rillettes de sardine	Potage de courge et croûtons	Quiche lorraine
Poisson pané	Spaghettis à la bolognaise	Saucisse de Toulouse	Semoule BIO à l'huile d'olive	Omelette BIO aux champignons	Hâché de veau
Petits pois carottes	Spaghettis végétales	Steak de soja citron	Légumes couscous	Gratin d'aubergine	Flageolets
Edam à la coupe	Fromage blanc nature	Pommes noisette	St Nectaire à la coupe	Faisselle	Brie de Meaux
Orange	Pomme au four et gelée de groseille	Tomme blanche	Fruit de saison	Mandarine BIO	Pruneaux au vin

Février 2020

17 Lundi Pizza fromage Rôti de bœuf  Chou romanesco Saint Marcellin Et son pain de campagne Banane	18 Mardi Carottes et betteraves crues râpées Encornets à la sétoise Riz pilaf Yaourt nature BIO Compote de pêche	19 Mercredi Salade de pépinette Sot l'y laisse de dinde Gratin de poireaux Mini chèvre Pomme BIO	20 Jeudi Potage poireaux et pommes de terre Cappelittis au fromage Carré du Trièves Crème dessert vanille BIO	21 Vendredi Mélange salade iceberg, endives, noix et dés de fromage Boulgour à l'indienne Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit de saison	22 Samedi Oeufs en gelée Tripes à la mode de Caen Haricots plats persillés Yaourt aux fruits Fruit de saison
24 Lundi Rillettes de thon Haricots rouges à la mexicaine Polente crémeuse Yaourt brassé myrtilles BIO Fruit de saison	25 Mardi Salade de riz Poisson sauce beurre blanc Epinards en béchamel Fromage blanc nature Purée de poire individuelle BIO	26 Mercredi Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf  Purée de courge Camembert Kiwi BIO	27 Jeudi Salade iceberg Haut de cuisse de poulet BIO sauce basquaise Haricots plats Faisselle Donut's	28 Vendredi Carottes et céleri Rôti de PORC au jus Pâtes au beurre Carré de l'Est Mousse au chocolat	29 Samedi Tarte aux poireaux Choucroute Rouy Fruit de saison

Sous réserve de modification