



Mars

Menus* des foyers restaurants Et du portage à domicile



2 Lundi Potage légumes et croûtons Brandade de poisson Morbier et son pain de maïs Fruit de saison	3 Mardi Salade de mâche aux noix Ragoût de lentilles au potiron et carottes Semoule à l'huile d'olive Yaourt nature au lait entier Pomme BIO	4 Mercredi Tarte tomate chèvre Emincé de kebab Pommes de terre vapeur Comté Compote pomme banane	5 Jeudi Taboulé Sauté de bœuf BIO  Chou-fleur et brocolis persillés Petit suisse nature sucré Fruit de saison	6 Vendredi Salade de riz Quenelles sauce champignons Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Gaufre	7 samedi Endives dès de roquefort Sauté de veau Pommes noisette Camembert Paris Brest
9 Lundi Salade de betteraves Sauté d'agneau aux herbes Flageolets et haricots blancs Faisselle BIO Fruit de saison	10 Mardi Carottes râpées au citron Omelette au fromage Gratin d'épinards et pommes de terre Saint Paulin Compote de pomme et poires BIO	11 Mercredi Salade de perles Escalope de volaille au jus Haricots plats sautés Saint Nectaire AOP Fruit de saison	12 Jeudi Salade d'endives et iceberg et dés de mimolette Céréales gourmandes Pois chiches à la tomate Poire cuite sauce chocolat	13 Vendredi Potage aux 7 légumes Filet de poisson façon bouillabaisse Crozets crémeux Saint Félicien BIO Fruit de saison	14 samedi Pâté en croûte Steak haché sauce poivre Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison
16 Lundi Coquillettes à l'italienne Blanquette de veau à l'ancienne Petits pois Camembert Orange BIO	17 Mardi Chou-fleur ravigotte Cubes de saumon sauce hollandaise Riz Petit suisse nature sucré Fruit de saison	18 Mercredi Champignons à la Grecque Filet de poulet rôti Frites Kiri Fruit de saison	19 Jeudi Potage de potiron et croûtons Tomate farcie Semoule à l'huile d'olive Tomme blanche et son pain BIO Crème dessert caramel	20 Vendredi  Salade de lentilles BIO Ebly dès de tomates et olives noires Carottes au jus Fromage blanc à la vanille Compote de pomme et abricot	21 samedi Tarte oignons Foie de veau sauce vigneronne Haricots verts persillés Chaume Clafoutis aux cerises

23 Lundi Betteraves rouges en salade Boulgour à l'indienne Poêlée de brocolis champignons Brique du Vercors BIO et son pain de campagne Flan chocolat	24 Mardi Taboulé à la menthe Poisson meunière Haricots beurre Yaourt nature au lait entier Ananas au sirop	25 Mercredi Salade verte Raviolis de bœuf Emmental Ile flottante	26 Jeudi Rillettes de sardine et croûtons Rôti de porc à la moutarde Omelette Purée de carottes et pommes de terre Fruit de saison	27 Vendredi Carottes râpées Steak haché de bœuf au jus Gratin de blettes et pommes de terre Saint Marcellin Compote de pomme BIO	28 samedi Crêpe jambon fromage Cervelas Obernois Chou romanesco persillé Tomme de Yenne Liégeois chocolat
30 Lundi Salade de riz Nuggets de blé Haricots verts persillés BIO Yaourt nature Pomme BIO	31 Mardi Velouté de légumes et croûtons Quinoa tomates et olives Epinards à la crème Emmental Compote pomme framboise	1er Mercredi Gâteau surprise Petit Suisse aux fruits Crozets à la crème Sauté de poulet sauce basquaise Carottes et céleris vinaigrette	2 Jeudi Asperges Chili con carne Yaourt nature BIO Fruit de saison	3 Vendredi Taboulé Sauté de porc BIO aux abricots Jardinière de légumes Petit moulé aux fines herbes Fruit de saison	4 samedi Terrine de poisson Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Saint Marcellin Eclair au café



* Sous réserve de modification