



Menus* des foyers restaurants & des portages à domicile

SEPTEMBRE 2020

31 août
Lundi

Taboulé
Cuisse de poulet
Haricots verts
Camembert
Compote

1
Mardi

Carottes râpées
Spaghettis sauce au thon
Tartare ail fines herbes
Compote de pommes

2
Mercredi

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf 
Polente aux petits légumes
Yaourt aux fruits
Cube de pastèque

3
Jeudi

Tomates en salade
Beignets de chou-fleur
Curry de lentilles corail BIO
Saint Paulin
Crème dessert vanille

4
Vendredi

Taboulé à la menthe
Omelette portugaise
Haricots verts persillés
Yaourt nature BIO
Raisins noirs

5
Samedi

Poireaux vinaigrette
Cuisse de poulet basquaise
Pâtes au beurre
Saint Marcelin
Eclair au chocolat

7
Lundi

Pizza fromage
Tajine d'agneau
Poêlée 4 saisons
Brie
Liegeois aux fruits

8
Mardi

Salade verte aux croûtons
Poisson au coulis de poivrons
Pennes au beurre
Fromage blanc nature au lait entier
Prunes

9
Mercredi

Salade de riz
Emincé de dinde à l'indienne
Chou-fleur persillé
Brique du Vercors
Fruit de saison

10
Jeudi

Concombre façon tzatsiki
Brandade de poisson
Yaourt nature au lait entier
Raisins

11
Vendredi

Salade de pois chiches
Blé BIO aux tomates et olives
Ratatouille
Tomme blanche
Fruit de saison

12
Samedi

Pâté de campagne
Foie de veau
Flageolets au jus
Saint Marcelin
Fruit de saison

14
Lundi

Salade de lentilles
Semoule BIO à l'huile d'olive
Duo de courgettes BIO à la tomate
Yaourt aux fruits
Poire BIO

15
Mardi

Taboulé oriental
Sauté de porc sauce miel
Brocolis
Petit Louis
Pomme rouge

16
Mercredi

Salade douceur (Carottes et courgettes râpées et vinaigrette balsamique)
Paëlla au poisson
Riz
Petit Suisse
Compote pomme myrtille BIO

17
Jeudi

Salade de cœur de blé
Sauté de veau aux pruneaux
Duo de haricots verts et beurre
Edam
Crème caramel aux œufs

18
Vendredi

Tartare de tomates
Tortellinis ricotta épinards
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

19
Samedi

Terrine aux 3 poissons
Andouillette sauce moutarde
Carottes sautées
Roquefort
Paris Brest

21 Lundi Concombre vinaigrette Gratin de poisson Printanière de légumes Camembert Tarte noix de coco	22 Mardi Achard de légumes (chou blanc, carottes et haricots verts) Boulgour BIO pilaf Fèves à la tomate Yaourt nature Fruit de saison	23 Mercredi Ratatouille froide Poisson meunière Epinards et pommes de terre Tomme Fruit de saison	24 Jeudi Salade de tomates, maïs, radis vinaigrette Fricassé de volaille à l'ancienne Blé aux petits légumes Bombel Segment de mangue pastèque	25 Vendredi Macédoine de légumes vinaigrette Omelette au fromage Pommes noisette Faisselle Raisins	26 Samedi Salade verte aux croûtons Tripes à la tomate Pommes vapeur Fromage de chèvre Compote de pommes
28 Lundi Salade de tomate Coeur de merlu au coulis de poivron Riz Madras BIO Saint Paulin Liégeois	29 Mardi Salade de haricots verts à la grecque Nugget's de volaille Purée de carottes et pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	30 Mercredi Tarte aux légumes Steak haché de bœuf sauce barbecue Poêlée chou-fleur et brocolis Brie Fruit de saison	1ER OCTOBRE Jeudi Rillettes de sardine Spaghettis BIO à l'huile d'olive Duo de courgettes Chèvre Fruit de saison	2 Vendredi Salade verte Quenelles sauce tomate Boulgour BIO aux épinards Petits suisses aux fruits Tarte aux pommes	3 Samedi Allumettes au fromage Côte de porc sauce charcutière Chou de Bruxelles au jus Reblochon Fruit de saison

*Sous réserve de modification