



# Menus\* des foyers restaurants des personnes âgées & des portages à domicile

## Décembre 2020

**30 novembre**  
**Lundi**

Tarte tomate chèvre basilic  
Omelette nature  
Purée aux 3 légumes et pommes de terre  
Fromage blanc  
Fruit de saison

**1er décembre**  
**Mardi**

Salade de **pommes de terre**  
Cordon bleu  
Carottes vichy  
Emmental  
Fruit de saison

**2**  
**Mercredi**

**Betteraves vinaigrette**  
Sauté de bœuf Au paprika  
Boulgour aux épinards  
Yaourt nature au lait entier  
Salade de fruits Acapulco

**3**  
**Jeudi**

Salade verte  
Filet de poisson sauce curry  
Riz pilaf  
**Brique du Vercors** Et **son pain**  
Crème dessert caramel

**4**  
**Vendredi**

**Salade de lentilles**  
Céréales gourmandes  
Gratin de **courge locale**  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit de saison

**5**  
**Samedi**

Endives, lardons et croûtons  
Boudin aux pommes  
Purée de pommes de terre  
Roquefort  
Liégeois chocolat

**7**  
**Lundi**

Pois chiches au cumin  
Quinoa pilaf  
Epinards à la crème  
Camembert et **son pain**  
Fruit de saison

**8**  
**Mardi**

**Potage**  
Poisson sauce aïoli  
Légumes variés  
Faisselle  
**Fruit de saison**

**9**  
**Mercredi**

Champignons à la crème  
Hachis parmentier  
Edam  
Oreillons de pêche

**10**  
**Jeudi**

Salade de chou-fleur  
**Bourguignon**  
Pâtes au beurre  
**Yaourt du Trièves aux fruits**  
Fruit de saison

**11**  
**Vendredi**

**Carottes et betteraves râpées**, vinaigrette  
Rôti de porc au jus  
Polente  
Saint Paulin et **son pain**  
**Crème dessert vanille**

**12**  
**Samedi**


Rillettes et cornichons  
Côte d'agneau  
Navets glacés  
**Tomme de Savoie**  
Pâtisserie

**14  
Lundi**

Salade façon niçoise

Sauté d'agneau aux herbes

Petits pois au jus

Saint Nectaire et **son pain** 

Flan vanille nappé caramel

**15  
Mardi**

Potage poireau et pommes de terre

**Boulogne** à l'indienne 

Haricots rouges à la mexicaine

Fromage blanc nature

Fruit de saison

**16  
Mercredi**

Salade de lentilles


Escalope viennoise


Epinards béchamel

Tomme de brebis

Salade de fruits Acapulco

**17  
Jeudi**

**Carottes râpées** au citron 

**Brandade de poissons** 

Petit Suisse fruité

Fruit de saison

**18  
Vendredi**

Salade lanière croûtons, dès de mimolette et noix

**Sauté de poulet** sauce champignons 

Pommes dauphines

Entremet au chocolat

**19  
Samedi**

Céleri rémoulade

Tomates farcies

Riz

Chaume

Fruit

**21  
Lundi**

**Potage** 

Blanquette de poissons

**Riz** 

Faisselle

Fruit de saison

**22  
Mardi**

Friand au fromage

Sauté de veau à la dijonnaise

Comté

Purée de fruits

**23  
Mercredi**

Salade de haricots verts

**Omelette** 

Pommes noisette


Brie

Fruit de saison

**24  
Jeudi**

Betteraves, radis émincés, maïs et dès de fromage

Couscous

**Semoule** 

Liégeois abricot-framboise

**25  
Vendredi**

Terrine Saint Jacques

Caille farcie foie gras

Pommes à la Sarladaise

**St Marcellin** et **son pain**  

Bûche pâtissière chocolat

**28  
Lundi**

Radis beurre

Lasagne au saumon

Yaourt nature au lait entier

Fruit de saison

**29  
Mardi**

**Carottes râpées** aux raisins secs 

Poêlée de petit épeautre et légumes cuisinés

Petits pois au jus

**Fromage** 

Pommes au four

**30  
Mercredi**

Salade de haricots verts

**Omelette** 

Pommes noisette


Brie

Fruit de saison

**31  
Jeudi**

Betteraves, radis émincés, maïs et dès de fromage

Couscous

**Semoule** 

Liégeois abricot-framboise

**1er janvier  
Vendredi**

Mousse de canard

Filet de pintade farci aux cèpes

Pommes crispy

Bleu du Vercors et **son pain** 

Bûche pâtissière chocolat

*Toute l'équipe de la cuisine centrale, vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !*

*...Une bonne santé pour 2021 !*

Viande de France



Produits issus de L'agriculture Biologique



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label rouge, MSC, AOC, Global Gap...



Sous réserve de modification