



Menus* des Foyers restaurants des personnes âgées et des portages à domiciles



4

Lundi

Potage de légumes

Parmentier de lentilles

Fromage portion

Clémentine

5

Mardi

Salade verte

Sauté d'agneau au thym

Purée de pommes de terre

Yaourt nature et sucre roux

Compote de fruits

6

Mercredi

Tarte aux trois fromages

Rôti de dinde sauce charcutière

Brocolis en gratin

Morbier

Fruit de saison

7

Jeudi

Betterave et chou blanc râpés

Lamelles d'encornets à la provençale

Riz

Verchicors

Galette des rois

8

Vendredi

Salade de crozets

Steak du fromager

Epinards à la crème

Poire

9

samedi

Oeuf en gelée

Cassoulet

Tomme de Savoie

Cocktail de fruits

11

Lundi

Céleri râpé
rémooulade

Sauté de veau

Petits pois et pommes de terre

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison

12

Mardi

Taboulé

Filet de poisson sauce normande

Gratin de courge

Carré du Trièves

Eclair au chocolat

13

Mercredi

Salade de haricots beurre

Sauté de lapin sauce chasseur

Polenta crémeuse

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

14

Jeudi

Salade d'endive et betterave, dés de fromage

Petit épeautre et ses légumes cuisinés

Haricots rouges à la mexicaine

Cantal

Poire cuite et gelée de groseille

15

Vendredi

Salade de **torti**

Colin pané corn flakes

carottes

Faisselle

Fruit de saison

16

samedi

Pâté de campagne

Rognons sauce madère

Frites

Munster

Fruit de saison

18
Lundi

Potage de légumes 

Brandade de poissons

Yaourt brassé aux fruits

Orange 

25
Lundi

Carottes râpées 

Blé aux petits légumes 

Haricots blancs à la tomate

Chèvre

Flan vanille nappé caramel

19
Mardi

Salade de mâche 

Sauté de poulet basquaise

Frites

Saint Paulin 
Crème dessert vanille

26
Mardi

Friand au fromage

Cubes de saumon sauce hollandaise

Brocolis

Fromage blanc nature au lait entier

Pomme 

20
Mercredi

Salade de pâtes

Filet de poisson grenobloise

Gratin de poireaux et pommes de terre

Petit suisse nature sucré

Purée de fruits

27
Mercredi

Champignons à la crème

Lasagnes au bœuf

Saint Marcellin 

Salade de mangue

21
Jeudi

Rillettes de sardine

Rôti de bœuf au jus 

Chou Romanesco

Faisselle 
Tarte aux pommes 

28
Jeudi

Salade de betteraves bio et maïs 

Rôti de porc

Pennes au beurre

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

22
Vendredi

Salade de chou fleur

Bolognaise de lentilles

Spaghettis 

Fromage local 
Kiwi 

29
Vendredi

Salade verte

Sauté de bœuf 

Pommes boulangère

Tomme noire

Crêpe et confiture de fraise

23
samedi

Tarte aux poireaux

Cervelas Alsacien

Polenta

Bleu
Compote

30
samedi

Asperge féta basilic

Boudin noir aux pommes

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Fruit de saison

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 modifications