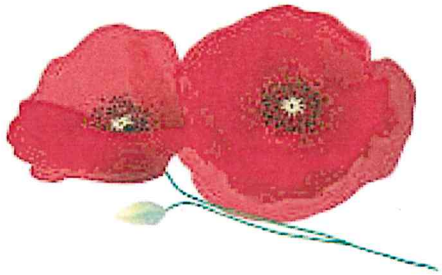
Saint Martin d'Hères

Menus* des foyers et portage à domicile du 26 juin au 14 juillet 2017



*** sous réserve de modification**

	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin	samedi 1 juillet
Entrée	Melon	Taboulé	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade d'agrumes	Salade verte au surimi
Plat	Escalopes de volaille à la crème	Poisson meunière	Rôti de porc au jus / sauté de dinde	Semoule aux raisins	Bœuf braisé au jus	Poisson pané
Garniture	Polente aux légumes	Poêlée de légumes	Pâtes au beurre	Légumes couscous	Purée de céleris	Haricots verts persillés
Fromage	Tome de Yenne	Camembert	Yaourt vanille	Fromage blanc aux fruits	Faisselle	Tome de Savoie
Dessert	Flan vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Ananas au sirop	Fruits de saison	Tarte au chocolat

	lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	mercredi 5 juillet	jeudi 6 juillet	vendredi 7 juillet	samedi 8 juillet
Entrée	Friand fromage	Salade de riz	Champignons à la grecques	Salade verte aux croûtons	Tomates / concombre	Carottes rappées
Plat	Filet de poisson grillé	Rosbeef au jus	Filet de poisson Sauce estragon	Quinoa pilaf	Cordon bleu	Escalope de volaille
Garniture	Riz à la parisienne	Carottes vichy	Pennes au beurre	Haricots rouges piperade	Poêlée de légumes	Courgettes à l'ail
Fromage	Tome noire	Kiri	Yaourt nature Au lait entier	Brique du Vercors Et son pain	Yaourt aromatisé	Saint Marcelin
Dessert	Fruit de saison	Banane	Compote de pommes	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Tarte au chocolat

	lundi 10 juillet	mardi 11 juillet	mercredi 12 juillet	jeudi 13 juillet	vendredi 14 juillet	samedi 15 juillet
Entrée	Salade de pommes de terre	Jambon cru / Terrine de poisson	Salade de riz	Salade de fèves	Salade verte	Pâté en croûte
Plat	Sauté de veau paprika	Poisson meunière	Sauté de volaille au curry	Petit épeautre pilaf	Cuisse de poulet	Sauté de porc à la bourguignonne
Garniture	Haricots verts persillés	Ratatouille	Choux fleurs sauté	Lentilles à la tomate	Petit pois au jus	Pâtes au beurre
Fromage	Bleu	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Faisselle	Camembert	Yaourt nature
Dessert	Tarte aux pommes	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison

Saint Martin d'Hères

Menus* des foyers et portage à domicile
Du 17 au 29 juillet 2017

	lundi 17 juillet	mardi 18 juillet	mercredi 19 juillet	jeudi 20 juillet	vendredi 21 juillet	samedi 22 juillet
Entrée	Salade de crozet	Melon	Lentilles en salade	Terrine de légumes	Betteraves rouges vinaigrettes	Asperges vinaigrettes
Plat	Steak haché de bœuf	Chipolatas grillés / Saucisse de volaille	Paupiette de veau au jus	Semoule À l'huile d'olives	Poisson au pesto	Sauté de poulet aux olives
Garniture	Brocolis en gratin	Purée de pommes de terre	Haricots beurre persillés	Flageolet à la tomates	Pommes vapeur	Poêlée de légumes
Fromage	Emmental	Kiri	Petit suisse nature au lait entier	Flan aux œufs	Brie	Fromage de chèvre
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte abricots

	lundi 24 juillet	mardi 25 juillet	mercredi 26 juillet	jeudi 27 juillet	vendredi 28 juillet	samedi 29 juillet
Entrée	Taboulé	Pâté en croûte de volaille	Salade verte	Salade de cœur de palmier	Concombre sauce blanche	Terrine de poissons
Plat	Rôti de porc sauce charcutière / Rôti de dinde	Brochette de poisson provençale	Gardiane de bœuf	Riz créole	Œufs brouillés au fromage	Paupiettes de veau
Garniture	Courgettes persillées	Salsifis au jus	Polente crémeuse	Haricots asuki à la tomate	Pommes noisettes	Blettes en gratin
Fromage	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt aux fruits	Mini roitelet	Verchicors Bio	Bleu	Gruyère
Dessert	Salade de fruits exotiques	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Fruit de saison

Produits locaux — Viande bovine française — Agriculture biologique — Viande bovine européenne