Menus* des foyers et portage à domicile
Du 4 au 30 septembre 2017

	lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre	samedi 9 septembre
Entrée	Carottes rapées au citron	Taboulé à la menthe	Melon	Macédoine de légumes	Pizza au fromage	Avocat vinaigrette
Plat	Spaghetti	Filet de poisson sauce hollandaise	Emincé de bœuf	Boulgour pilaf	Poisson meunière	Cuisse de poulet au jus
Garniture	sauce bolognaise	Côtes de blettes	Polente crémeuse	Curry de lentilles	Epinards béchamel	Pâtes au beurre
Fromage	Tome de Savoie	Brie	Yaourt aux fruits	Saint Paulin	Yaourt nature au lait entier	Saint Marcelin
Dessert	Compotes de pommes	Raisins	Fruit de saison	Crème dessert Vanille	Fruit de saison	Compote de poires

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre	samedi 16 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges et blancs	Salade verte aux croûtons	Salade de Pommes de terre	Betteraves rouges et maïs	Asperges vinaigrette	Pâté de campagne
Plat	Gigot d'agneau au jus	Pennes aux deux saumons	Emincé de volaille aux olives	Petit épeautre pilaf	Brandade de poissons	Rôti de porc au jus
Garniture	Légumes couscous		Choux fleurs persillés	Ratatouille		Flageolet au jus
Fromage	Edam	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature	Brique du Vercors Et son pain de campagne	Saint Marcelin
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Abricots au sirop	Banane	Fruit de saison	Fruit de saison

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	samedi 23 septembre
Entrée	Salade de pois chiches	Tomates en salade	Salade verte aux dès de fromage	Concombre sauce fromage blanc	Céleri rémoulade	Salade verte
Plat	Gardiane de bœuf	Paëlla aux poissons	Rôti de porc / Rôti de dinde	Semoule à l'huile d'olive	Oeufs brouillés	Paupiette de veau au jus
Garniture	Haricots beurre persillés		Gratin de brocolis	Courgettes à la tomate	Choux fleurs en gratin et pommes de terre	Carottes sautées
Fromage	Bleu de Sassenage Et son pain Bio	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Crème au chocolat	Edam	Reblochon
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Pêche au sirop	Salade de fruits	Fruit de saison	Paris Brest

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre	samedi 30 septembre
Entrée	Pizza aux légumes	Salade niçoise	Fenouil vinaigrette	Salade de fèves	Tomates en salade	Melon
Plat	Poisson pané	Rôti de veau aux champignons	Sauté de volaille à la crème	Riz 3 continents	Gratin de poisson	Tripes à la tomates
Garniture	Salsifis au jus	Crozets à la crème	Poêlée de légumes et pommes de terre	Lentilles corail à la tomate	Quinoa pilaf	Pommes vapeur
Fromage	Yaourt aromatisé	Camembert	Gouda	Yaourt nature	Reblochon et son pain aux céréales	Fromage de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Millefeuilles	Crème dessert au chocolat	Banane	Compote de pommes

Produits locaux

Viande bovine française

Agriculture biologique

Viande bovine européenne

** sous réserve de modification*