Menus* des foyers et portage à domicile
Du 30 octobre au 2 décembre 2017

	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre	samedi 4 novembre
Entrée	Salade de boulgour	Salade de cœur de palmier	Macédoine de légumes	Endives mimolette	Poireaux vinaigrette	Salade verte
Plat	Quenelle sauce béchamel	Escalope de volaille au jus	Brandade De poisson	***Chili sin carné***	Nuggets de poisson	Rôti de veau
Garniture	Choux fleurs sautés	Polente aux légumes		***Boulghour***	Gratin de carottes et pommes de terre	Jardinière de légumes
Fromage	Saint nectaire et son pain de campagne	Fromage portion	Edam	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature au lait entier	Saint Marcelin
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Tartes aux pommes	Île flottante

	lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre	samedi 11 novembre
Entrée	Crêpes aux fromages	Poireaux vinaigrette	Salade de pâte	Salade verte	Salade de pommes de terre	Betteraves rouges
Plat	Boeuf Bourguignon	Poisson sauce curry	Chipolatas* (saucisse de volaille)	Pois chiches à la tomate	Paupiette de veau sauce champignons	Poisson pané
Garniture	Carottes vichy	Riz créole	Brocolis en gratin	Céréales gourmandes	Haricots verts	Petits pois au jus
Fromage	Brie	Fromage blanc nature au lait entier	Camembert	Cantadou	Tome de savoie Et ***son pain***	Camembert
Dessert	Ananas au sirop	Fruits de saison	Compote de pomme/banane	Flan au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre	samedi 18 novembre
Entrée	Radis beurre	Pomelos	Crozet en salade	Macédoine de légumes	Tarte à la Normande	Salade verte
Plat	Sauté de porc à la moutarde* (Sauté de volaille)	Filet de poisson à la crème	Fricassée de volaille	***Quinoa***	Oeufs brouillés à l'Espagnol et pommes de terre	Choucroute garnie
Garniture	Choux fleurs / Pommes de terre	Coeur de blé	Salsifis persillés	***Courgettes provençale***	Epinard béchamel	
Fromage	Brique du Vercors et son pain au maïs	Chanteneige	Saint Paulin	***Fromage blanc***	Yaourt nature au lait entier	Gruyère
Dessert	Fruits de saison	Flan nappé caramel	Fruits de saison	Tarte au chocolat	Fruits de saison	Compote de pommes

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre	samedi 25 novembre
Entrée	Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade de riz	Carottes râpées	Taboulé à l'orientale	Quiche au thon
Plat	Tajine D'agneau	Filet de poisson meunière	Rôti de porc* (rôti de dinde au jus)	Fèves à la tomate	Filet de poisson au pesto	Andouillettes sauce moutarde
Garniture	Semoule	Boulgours aux petits légumes	Choux de Bruxelles Au jus	***Petit Epeautre***	Légumes ratatouille	Côtes de blettes
Fromage	Cantal	Six de savoie	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse aux fruits	Tomme de Yenne et son pain de campagne	Bleu
Dessert	Fruits de saison	Îles flottante	Fruits de saison	Prunes au sirop	Crème dessert à la vanille	Mandarine

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 décembre	samedi 2 décembre
Entrée	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre	Betteraves crues râpées	Mini roulé emmental	Lentilles en salade	Saucisson sec
Plat	Emincé d'agneau aux herbes	Filet de poisson sauce beurre blanc	Cuisse de poulet rôti	***Semoule***	Sauté de volaille	Filet de truite aux amendes
Garniture	Riz pilaf	Gratin de courge	Pommes noisettes	Légumes à l'orientales	Choux et carottes	Pommes vapeur
Fromage	Fromage blanc nature	Bleu du Vercors et son pain aux céréales	Yaourt nature au lait entier	Emmental	Saint nectaire	Gruyère
Dessert	Compote de pêches	Fruits de saison	Poires au sirop	***Fruits de saison***	Tarte au pommes	Fruits de saison

Produits locaux Viande bovine française ***Agriculture biologique***

** sous réserve de modification*