



Menu des foyers et et du portage à domicile



Légende :

Viande bovine française

Produits locaux

Agriculture biologique

* Porc

Mars 2018

5 Lundi Haricots verts en salade Brandade de poisson Morbier et son pain de maïs Fruit de saison	6 Mardi Sardine au citron Boeuf braisé Chou fleur persillé Brie Compote pomme banane	7 Mercredi Terrine de légumes Filet de poisson à la grenobloise Tortis au beurre Yaourt nature au lait entier Fruits de saison	8 Jeudi Salade verte au noix Semoule à l'huile d'olive Haricots rouges à la tomate Gruyère Crème dessert vanille	9 Vendredi Tarte au fromage Emincé de volaille à la crème Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Salade de fruits rouges	10 Samedi Endives dès de fromage Steak de veau sauce champignons Riz pilaf Camembert Paris Brest
12 Lundi Taboulé à la menthe Rôti d'agneau aux herbes Poireaux en gratin Tomme de montagne Eclair à la vanille	13 Mardi Carottes râpées au citron Poisson Sauce hollandaise Jardinière de légumes Faisselle Fruit de saison	14 Mercredi Salade de coeur de blé Escalope de volaille au jus Haricots plats sautés Bleu Cocktail de fruits	15 Jeudi Endives en salade Lentilles corail Sauce tomate Spaghetti à l'huile d'olive Yaourt brassé nature Pommes cuites Gelée de fruits rouges	16 Vendredi Salade coeurs d'artichauts Filet de poisson façon bouillabaisse Pommes de terre vapeur Brique du Vercors et son pain Fruit de saison	17 Samedi Quiche lorraine Fondant de langue de bœuf Flageolets Saint Félicien Fruit de saison
19 Lundi Pamplemousse Boeuf bourguignon Petits pois carottes Camembert Fruit de saison	20 Mardi Haricots blancs en salade Poêlée de saumon sauce citron Riz aux oignons Reblochon et son pain bio Tarte au flan	21 Mercredi Salade de pâtes Cuisse de poulet rôti Epinards sauce béchamel Yaourt aux fruits Banane	22 Jeudi Velouté de potiron et croûtons Boulgour pilaf Légumes tajine Petit suisse nature au lait entier Fruit de saison	23 Vendredi Feuilleté au fromage Poisson meunière Poêlée de légumes Kiri Crème dessert caramel	24 Samedi Salade verte aux croûtons Foie de veau sauce vigneronne Haricots verts sautés Fromage de chèvre Clafoutis aux cerises
26 Lundi Céleri rémoulade Rôti de porc* à la moutarde Rôti de dinde Purée de pomme de terre Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	27 Mardi Taboulé à la menthe Filet de colin pané Haricots verts persillés Yaourt à la vanille Ananas au sirop	28 Mercredi Concombre sauce fromage blanc Boeuf en goulash Polente crémeuse Brie Tarte aux pommes	29 Jeudi Rillettes de sardines Petit épeautre pilaf Courgettes à la tomate Tomme de Yenne et son pain de campagne Flan au chocolat	30 Vendredi Salade verte croûtons Sauté de veau Pommes de terre sautés Verchicors Compote de fruits	31 Samedi Tarte aux poireaux Escalope de volaille au jus Chou romanesco Fromage blanc aux fruits Fruit de saison