

Menus des foyers et du portage à domicile

Avril 2018

Légende :

Viande bovine française

Produits locaux

Agriculture biologique

* Porc

2 Lundi <i>FERIE</i> 	3 Mardi Radis beurre Lasagnes au saumon Emmental Fruit de saison	4 Mercredi Velouté de légumes Sauté de poulet basquaise Crozets à la crème Kiri Mousse de fruits	5 Jeudi Salade de lentilles Boulettes végétales Julienne de légumes Yaourt nature Banane	6 Vendredi Salade coleslaw Sauté de porc à la moutarde* Emincé de volaille Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Salade de fruits rouges	7 Samedi Terrine de légumes Côtes de porc sauce charcutière* Poêlée asiatique Saint Marcellin Éclair au café
9 Lundi Concombre sauce fromage blanc Filet de poisson sauce hollandaise Purée de pommes de terre Tomme noire Fruit de saison	10 Mardi Salade de crozets Rôti de bœuf au jus Carottes vichy Kiri Compote de poire	11 Mercredi Ratatouille froide Sauté d'agneau au jus Boulgour et épinards Yaourt nature au lait entier Fruit de saison	12 Jeudi Salade de coeur de palmier Semoule À l'huile d'olive Pois chiches à la tomate Bleu du Vercors et pain Chocolat liégeois	13 Vendredi Quiche lorraine* Tarte au fromage Saucisse de volaille Courgettes sautées à l'ail Yaourt aromatisé Fruit de saison	14 Samedi Macédoine de légumes Steak haché de veau Pommes boulangères Saint Marcellin Eclair au chocolat
16 Lundi Haricots verts en salade Rôti de veau à la tomate Coquillettes Bûche de chèvre Eclair au chocolat	17 Mardi Salade verte aux croûtons Parmentier de poisson Yaourt brassé nature Fruit de saison	18 Mercredi Salade de perles Sauté de porc* Sauté de dinde Epinards béchamel Tomme blanche Fruit de saison	19 Jeudi Carottes râpées Quinoa pilaf Haricots rouges sauce tomate Yaourt aux fruits Poire au sirop	20 Vendredi Chou fleur en salade Paëlla aux poissons Camembert et son pain aux céréales Fruit de saison	21 Samedi Pâté en croûte Paupiettes de veau Ratatouille Yaourt nature Salade de fruits rouges
23 Lundi Rosette et beurre* Galantine de volaille Cuisse de poulet rôti Coeur de blé Yaourt nature Fruit de saison	24 Mardi Betteraves rouges en salade Poisson pané Carottes sautées Kiri Semoule au lait	25 Mercredi Macédoine de légumes Steak haché de bœuf sauce poivre Petits pois et pommes de terre au jus Petit Suisse nature au lait entier Fruit de saison	26 Jeudi Salade de pois chiches Boulgour Courgettes au curry Flan aux œufs Fruit de saison	27 Vendredi Salade de chou rouge Poisson sauce aïoli Pommes vapeur Brie et pain de campagne Crème dessert caramel	28 Samedi Asperges vinaigrette Cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes Fromage de chèvre Tarte