



Menus des foyers et du portage à domicile

Juin 2018

Légende :

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

4 Lundi	5 Mardi	6 Mercredi	7 Jeudi	8 Vendredi	9 Samedi
Carottes râpées au citron	Salade verte aux croûtons	Salade de tortis	Salade de tomates Et dès de féta	Salade de chou fleur	Pâté en croûte
Sauté de porc* à la moutarde Omelette nature	Steak haché de bœuf au jus Poisson meunière	Sauté de volaille Galette végétale à la tomate	Haricots blancs à la tomate	Poisson à la parisienne	Saucisse* de Toulouse grillée
Boulgour pilaf	Haricots persillés et pommes de terre	Epinards à la crème	Quinoa pilaf 	Courgettes et pommes de terre persillées	Lentilles au jus
Camembert	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Yaourt aux fruits	 Reblochon et son pain aux céréales	Yaourt nature
Compote de pommes/abricots	Tropézienne	Fruit de saison	Poires au sirop	Fruit de saison	Cocktail de fruits
11 Lundi	12 Mardi	13 Mercredi	14 Jeudi	15 Vendredi	16 Samedi
Salade de pommes de terre	Melon	Salade coleslaw	Salade verte et dès de fromage	Betteraves rouges en salade	Asperges vinaigrette
Sauté de bœuf mironton Oeufs durs sauce mornay	Poisson pané	Saucisse de volaille	Haricots rouges basquaise	Poisson au pesto	Côte d'agneau grillé
Poêlée carottes	Pâtes au beurre 	Printanière de légumes et pommes de terre	Riz pilaf	Pommes boulangère	Carottes au jus
Brique du Vercors Et son pain au maïs 	Crème dessert chocolat	Yaourt à boire	Flan aux œufs	Brie	Fromage de chèvre
Fruit de saison	Banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat
18 Lundi	19 Mardi	20 Mercredi	21 Jeudi	22 Vendredi	23 Samedi
Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Taboulé à la menthe	Salade de fèves	Concombre sauce blanche	Terrine de poisson
Paupiette de veau Oeufs brouillés nature	Paella au poisson	Sauté de bœuf aux champignons	Ratatouille	Cubes de saumon sauce béarnaise	Rôti de bœuf au jus 
Julienne de légumes	Tomme de Yenne 	Brocolis sautés	Petit épeautre pilaf 	Frites au four	Chou de Bruxelles
Fromage blanc nature	Et son pain de campagne	Mini roitelet	Brie	Saint Paulin	Gruyère
Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
25 Lundi	26 Mardi	27 Mercredi	28 Jeudi	29 Vendredi	30 Samedi
Pastèque	Salade de tomates	Concombres vinaigrette	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Rosette de Lyon et cornichon
Escalope de volaille à la crème	Poisson meunière	Sauté d'agneau	Légumes couscous	Rôti de porc*	Poisson pané
Polente aux légumes	Gratin de courgettes	Pâtes au beurre	 Semoule BIO à l'huile d'olives	Purée de céleri	Haricots verts persillés
Carré du Trièves Et son pain Bio 	Tomme noire	Yaourt à la vanille	Fromage blanc nature	Faisselle bio 	Tomme blanche
Flan aux œufs 	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux pommes

Sous réserve de modification