



Menus du portage à domicile

Février 2019

4 Lundi Betteraves en salade Filet de poisson sauce curry Riz madras Saint Félicien BIO et son pain de campagne Crème dessert chocolat	5 Mardi Salade verte aux croûtons Sauce bolognaise au bœuf Coquillettes BIO Au beurre Fromage blanc Nature Fruit de saison BIO	6 Mercredi Taboulé à la menthe Quenelle de brochet sauce nantua Poêlée de légumes Fromage tartare nature Île flottante	7 Jeudi Salade de haricots rouges et blancs Sauté de PORC à la moutarde Steak du fromager Brocolis sautés Yaourt nature Mousse aux fruits	8 Vendredi Céleri et carottes rémoulade Boulettes de bœuf Boulettes végétales Purée de pommes de terre Mimolette Fruit de saison	9 Samedi Saucisson sec et petit beurre Filet de truite aux amandes Chou fleur persillé Tomme noire Fruit de saison
11 Lundi Salade de pommes de terre Poisson pané Salsifis à la tomate Tomme de montagne BIO et son pain aux céréales Fruit de saison	12 Mardi Salade de haricots verts Hachis parmentier BIO Au bœuf Brandade de poisson Fromage blanc nature Pruneaux au sirop	13 Mercredi Salade verte aux croûtons Saucisse de Toulouse Au PORC Boulettes végétales Navets et pommes de terre en gratin Tomme blanche Riz au lait	14 Jeudi Carottes vinaigrette Semoule BIO à l'huile d'olive Flageolets à la tomate Edam Crème au chocolat	15 Vendredi Potage de courge Omelette aux champignons Pommes noisettes Faisselle Fruit de saison BIO	16 Samedi Quiche lorraine Steak de veau Gratin dauphinois Brie Fruit de saison

Février 2019

18 Lundi	19 Mardi	20 Mercredi	21 Jeudi	22 Vendredi	23 Samedi
Quiche aux légumes	Salade d'endives aux noix	Taboulé aux raisins	Fenouil cuit vinaigrette	Potage aux légumes	Surimi mayonnaise
Boeuf braisé Légumes pot au feu	Poisson sauce basquaise Riz pilaf	Rôti d'agneau au jus Poêlée de légumes	Petit épeautre pilaf BIO Haricots blancs à la tomate	Gratin de poisson Riz	Langue de bœuf sauce piquante Haricots plats persillés
Saint Marcellin Et son pain de campagne	Yaourt nature BIO	Tomme de brebis	Petit suisse aux fruits	Gouda	Yaourt aux fruits
Banane	Pêches au sirop	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Beignets au chocolat	Fruit de saison

Sous réserve de modification

25 Lundi	26 Mardi	27 Mercredi	28 Jeudi	1 Vendredi	2 Samedi
Salade iceberg	Salade de riz	Terrine de légumes	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Tarte aux poireaux
Poulet sauce basquaise BIO Polente BIO	Poisson sauce beurre blanc Epinards en béchamel	Cordon bleu Purée de courge	Steak de pois chiches BIO Jardinière de légumes	Rôti de PORC au jus Chou braisé et pommes de terre	Raviolis au bœuf
Munster et son pain au maïs	Petit suisse nature	Camembert	Yaourt brassé aux fruits	Fromage de chèvre	Tomme noire
Fruit de saison	Tarte au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crêpe et confiture de fraise	Fruit de saison

Légende:  Viande bovine française

 Produits locaux

 Agriculture biologique