



Avril 2019

Menus des foyers restaurants Et du portage à domicile



1
Lundi
Salade de riz au thon
Poisson pas né
Haricots verts persillés BIO
Yaourt nature
Compote pomme/framboise



2
Mardi
Velouté de légumes et croûtons
Sauce bolognaise au bœuf
Pâtes au beurre
Emmental
Pommes BIO LOCAL

3
Mercredi
Salade d'endives
Sauté de poulet sauce basquaise
Poisson sauce pesto
Croquets à la crème
Kiri
Mousse de fruit

4
Judi
Taboulé
Boulettes végétales à la tomate
Tajine de légumes
Yaourt nature BIO LOCAL
Fruit de saison

5
Vendredi
Poireaux en salade BIO
Sauté de porc BIO à la moutarde
Pommes de terre à la vapeur
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

6
Samedi
Terrine de légumes
Paupiette de veau
Poêlée asiatique
Saint Marcellin LOCAL
Eclair au café

8
Lundi
Macédoine de légumes
Filet de poisson sauce oseille
Riz trois continents
Tomme blanche
Fruit de saison

9
Mardi
Velouté de légumes
Rôti de bœuf au jus
Jardinière de légumes et pommes de terre
Yaourt nature BIO LOCAL
Compote de poire

10
Mercredi
Fenouil en salade
Merguez agneau et bœuf
Boulgour et épinards
Yaourt nature au lait entier
Fruit de saison

11
Judi
Salade de haricots verts
Semoule à l'huile d'olive
Pois chiches à la tomate
Bleu du Vercors LOCAL et **son pain BIO**
Crème dessert **chocolat BIO**

12
Vendredi
Tarte au fromage
Poisson pané
Courgettes et pommes de terre sautées à l'ail
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

13
Samedi
Terrine de légumes
Steak haché de veau
Pommes boulangères
Brie
Eclair au chocolat

15
Lundi
Salade verte aux croûtons
Parmentier de poisson
Yaourt brassé nature
Fruit de saison

16
Mardi
Haricots verts en salade
Emincé de veau aux champignons
Coquillettes BIO
Crotin de chèvre BIO
Eclair à la vanille

17
Mercredi
Salade de perles
Quenelles sauce tomate
Chou fleur persillé BIO
Tomme blanche
Fruit de saison

18
Judi
Carottes râpées
Quinoa pilaf
Lentilles corail façon basquaise
Yaourt nature
Poire au chocolat

19
Vendredi
Potage de courge et croûtons
Paëlla au poisson
Riz
Camembert et son pain aux céréales
Pomme BIO

20
Samedi
Pâté en croûte
Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Salade de fruits rouges

*Sous réserve de modification

<p>22 Lundi</p> 	<p>23 Mardi</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>Compote pommes/framboise BIO</p>	<p>24 Mercredi</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivre</p> <p>Petits pois et pommes de terre au jus</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>25 Jeudi</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Courgettes au curry</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>26 Vendredi</p> <p>Salade verte aux noix</p> <p>Poisson sauce aïoli</p> <p>Pommes à la vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>27 Samedi</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<p>29 Lundi</p> <p>Rillettes de sardine</p> <p>Sot l'y laisse de dinde aux épices</p> <p>Omelette nature</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>30 Mardi</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Saucisse de porc BIO au jus</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage carré frais</p> <p>Tarte normande</p>	<p>1 Mercredi</p>  <p>Quiche lorraine</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Gratin de chou fleur BIO</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>2 Jeudi</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Riz créole</p> <p>Curry de légumes</p> <p>Meule de Savoie BIO et pain de maïs</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>3 Vendredi</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p>Steak du fromager</p> <p>Gratin de courge</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>4 Samedi</p> <p>Terrine de poisson</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Gruyère</p> <p>Fruit de saison</p>