

Menus des foyers restaurants Et du portage à domicile

JUILLET 2019

**1
Lundi**

Melon
Poisson crumble
Riz à l'Espagnole
Tomme grise
Fruit de saison

**2
Mardi**

Crêpe au fromage
Steak haché sauce poivre
Duo haricots
Kiri
Fruit de saison

**3
Mercredi**

Salade verte
Nugget's poulet
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Compote de pommes

**4
Jeudi**

Radis émincés, betteraves et vinaigrette
Semoule BIO
Ratatouille
Gruyère
Crème dessert caramel

**5
Vendredi**

Tomates
Rôti de dinde
Poêlée de légumes et pommes de terre
Fromage blanc nature
Fruit de saison

**6
Samedi**

Filet de maquereau
Cuisse de poulet grillée
Courgettes à l'ail
Saint Marcelin
Millefeuilles

**8
Lundi**

Macédoine de légumes vinaigrette
Poisson meunière
Gratin de chou fleur et pommes de terre
Yaourt nature
Salade de fruits

**9
Mardi**

Salade de pommes de terre
Sauté de veau aux olives
Haricots plats persillés
Chèvre
Fruit de saison

**10
Mercredi**

Pastèque
Emincé de volaille aux champignons
Petits pois carottes
Bleu et brique du Vercors
Fruit de saison

**11
Jeudi**

Terrine de légumes
Lentilles corail
Céréales gourmandes
Faisselle
Fruit de saison

**12
Vendredi**

Salade de tomates fête
Saucisse de volaille
Duo de courgettes
Camembert
Eclair au chocolat

**13
Samedi**

Pâté de campagne
Sauté de porc
Pomme noisette
Yaourt nature
Fruit de saison

**15
Lundi**

Melon
Omelette au fromage
Piperade
Petit Suisse nature au lait entier
Liegeois fraise

**16
Mardi**

Tartare de concombre
Sauce bolognaise
Spaghetti au beurre
Meule de Savoie
Cerises BIO

**17
Mercredi**

Lentilles en salade
Tomate farcie
Polente
Six de Savoie
Fruit de saison

**18
Jeudi**

Salade de haricots rouge et blanc
Rôti de porc froid
Ratatouille froide
Yaourt nature BIO
Fruit de saison BIO

**19
Vendredi**

Salade verte
Poisson au coulis de poivrons
Riz aux raisins
Brie
Compote de pêche BIO

**20
Samedi**

Tomate vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Gratin de chou fleur
Camembert
Fruit de saison

**22
Lundi**

Betteraves rouges et maïs
Poisson pané 
Gratin de brocolis et pommes de terre
Emmental
Fruit de saison

**23
Mardi**

Coquillettes à l'italienne
Sauté de bœuf à la provençale
Haricots verts persillés
Fromage blanc nature
Fruit de saison

**24
Mercredi**

Salade iceberg
Hachis parmentier
Purée de pomme de terre
Faisselle
Melon

**25
Jeudi**

Taboulé
Haricots rouges à la mexicaine
Carottes rondelle BIO
Carré frais
Fruit de saison

**26
Vendredi**

Rillettes de sardine
Sauté d'agneau au thym
Légumes couscous
Tomme blanche
Ananas au sirop

**27
Samedi**

Pâté en croûte
Foie
Cardons
Gruyère
Fruit au sirop