



Menus des foyers restaurants Et du portage à domicile

AOUT 2019



29 Lundi Pastèque Lasagne saumon Petit suisse aux fruits Crème dessert chocolat	30 Mardi Tomate Brandade de poisson Kiri Fruit de saison	31 Mercredi Asperges vinaigrette Steak du fromager Ratatouille Rondelé Fruit de saison	1 Jeudi Carottes râpées Bio blé aux petits légumes Fèves à la tomate Fromage blanc Fruit de saison	2 Vendredi Cœur de palmier Poisson blanc sauce tartare Pommes de terre vapeur Bleu et brique du Vercors Donut's	3 Samedi Hareng fumé Paupiette de veau Coquillettes Fromage de chèvre Fruit de saison
5 Lundi Pois chiches vinaigrette Epeautre pilaf Julienne de légumes Brie Fruit de saison	6 Mardi Roulé au fromage Omelette à l'Espagnole Pommes noisette Saint Marcellin Nectarine BIO	7 Mercredi Radis beurre Gratin de poisson Brocolis Yaourt aromatisé Crème dessert chocolat	8 Jeudi Salade verte dès de gouda Emincé de dinde au basilic Steak végétal Printanière de légumes Yaourt nature Flan caramel	9 Vendredi Pizza fromage Rôti de bœuf Nuggets de blé Courgettes à la crème Petit suisse nature Abricots BIO	10 Samedi Crevettes roses Merguez Coeur de blé Mimolette Tarte aux pommes
12 Lundi Concombre sauce bulgare Poisson pané Purée de pommes de terre et carottes Edam Brownie	13 Mardi Céleri rémoulade et carotte Emincé de poulet tex mex Boulettes de sarrasin lentilles Haricots plats Yaourt aux fruits Pêche BIO	14 Mercredi Betteraves en salade Poisson paëlla Riz Yaourt nature Abricots BIO	15 Jeudi Terrine de légumes Boulgour dès de tomates et olives Légumes couscous Roquefort Tarte aux fruits	16 Vendredi Salade de pommes de terre Oeufs sauce mornay Epinards Petits suisse aux fruits Ananas	17 Samedi Jambon cru et cornichons Côte de porc sauce charcutière Pommes boulangère Faisselle Fruit de saison

*Sous réserve de modification

19

Lundi

Tartare de tomates
Quenelles de brochet sauce
rouille
Chou fleur et pommes de terre
Carré du Trièves
Beignet framboise

26

Lundi

Rillettes de sardine

Omelette au fromage

Piperade
Fromage blanc
**Compote de pomme
framboise BIO**

20

Mardi

Melon
Paupiette de veau
Poisson meunière
Coquillettes
Brie
Mousse au chocolat

27

Mardi

Ratatouille froide
Escalope de volaille sauce
rougail
Poisson sauce rougail
Pommes de terre vapeur
Petit gervais nature
Prunes BIO

21

Mercredi

Taboulé
Sauté de porc
Boulette de pois chiches
Poêlée de légumes
Camembert
Fruit de saison

28

Mercredi

Salade de pâtes
Steak haché de bœuf sauce
roquefort
Moelleux tomate mozarella
Carottes en rondelle
Coulommier
Crème dessert vanille

22

Jeudi

Tarte aux légumes
Spaghetti BIO au pesto
Duo de courgettes
Yaourt nature BIO
Fruit de saison

29

Jeudi

Mélange de salades

Semoule BIO à l'huile d'olive

Fèves tomates
Emmental
Fruit de saison

23

Vendredi

Salade iceberg
Encornets en lamelle à la Sétoise
Pomme vapeur
Tomme blanche BIO
Pastèque

30

Vendredi

Salade de riz
Rôti de dinde sauce charcutière
Poisson pané
Salsifis au jus
Comté
Fruit de saison

24

Samedi

Tomate vinaigrette
Caillette
Lentilles au jus
Fromage de chèvre
Eclair au café

31

Samedi

Rosette
Escalope de veau
Pommes noisette
Morbier
Crème aux œufs



Menus* des accueils de loisirs

AOUT 2019



**5
Lundi**

Pois chiches vinaigrette
Epeautre pilaf
Julienne de légumes
Brie
Fruit de saison

**6
Mardi**

Roulé au fromage
Omelette à l'Espagnole
Pommes noisette
Saint Marcellin
Nectarine BIO

**7
Mercredi**

Radis beurre
Gratin de poisson
Brocolis
Yaourt aromatisé
Crème dessert chocolat

**8
Jeudi**

Salade verte dès de gouda
Emincé de dinde au basilic
Steak végétal
Printanière de légumes
Yaourt nature
Flan caramel

**9
Vendredi**

Pizza fromage
Rôti de bœuf
Nuggets de blé
Courgettes à la crème
Petit suisse nature
Abricots BIO



**12
Lundi**

Concombre sauce bulgare
Poisson pané
Purée de pommes de terre et carottes
Edam
Brownie

**13
Mardi**

Céleri rémoulade et carotte
Emincé de poulet tex mex
Boulettes de sarrasin lentilles
Haricots plats
Yaourt aux fruits
Pêche BIO

**14
Mercredi**

Betteraves en salade
Poisson paëlla
Riz
Yaourt nature
Abricots BIO

**15
Jeudi**



**16
Vendredi**

Salade de pommes de terre
Oeufs sauce mornay
Epinards
Petits suisse aux fruits
Ananas

**19
Lundi**

Tartare de tomates
Quenelles de brochet sauce rouille
Chou fleur et pommes de terre
Carré du Trièves
Beignet framboise



**20
Mardi**

Melon
Paupiette de veau
Poisson meunière
Coquillettes
Brie
Mousse au chocolat

**21
Mercredi**

Taboulé
Sauté de porc
Boulette de pois chiches
Poêlée de légumes
Camembert
Fruit de saison

**22
Jeudi**

Tarte aux légumes
Spaghetti BIO au pesto
Duo de courgettes
Yaourt nature BIO
Fruit de saison

**23
Vendredi**

Salade iceberg
Encornets en lamelle à la Sétoise
Pomme vapeur
Tomme blanche BIO
Pastèque

**26
Lundi**

Rillettes de sardine
Omelette au fromage
Piperade
Fromage blanc
Compote de pomme framboise BIO

**27
Mardi**

Ratatouille froide
Escalope de volaille sauce rougail
Poisson sauce rougail
Pommes de terre vapeur
Petit gervais nature
Prunes BIO

**28
Mercredi**

Salade de pâtes
Steak haché de bœuf sauce roquefort
Moelleux tomate mozarella
Carottes en rondelle
Coulommier
Crème dessert vanille

**29
Jeudi**

Mélange de salades
Semoule BIO à l'huile d'olive
Fèves tomates
Emmental
Fruit de saison

**30
Vendredi**

Salade de riz
Rôti de dinde sauce charcutière
Poisson pané
Salsifis au jus
Comté
Fruit de saison

* Sous réserve de modification

