

Menus* des foyers restaurants & des portages à domicile

Décembre 2019

2 Lundi Pizza au fromage Gratin de poisson Riz safrané Petit suisse nature sucré Fruit de saison	3 Mardi Salade de pommes de terre Cordon bleu Carottes vichy Emmental Abricots au sirop	4 Mercredi Croisillon Dubarry SAUTE DE BOEUF au  paprika Boulgour aux épinards Yaourt nature au lait entier Fruit de saison	5 Jeudi Salade de pâtes Filet de poisson sauce curry Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	6 Vendredi Salade d'artichauts Céréales gourmandes Gratin de COURGE BIO LOCAL Brique du Vercors LOCAL Et son PAIN BIO Chocolat liégeois	7 Samedi Rillettes et cornichons Côte d'agneau Navets glacés Saint Marcelin Pâtisserie
9 Lundi Salade iceberg croûtons Sauté de dinde à l'ancienne Pâtes aux 3 couleurs Saint Môret et PAIN BIO Paris Brest	10 Mardi Potage Poisson sauce aïoli Légumes variés Fromage blanc nature FRUIT DE SAISON BIO	11 Mercredi Champignons à la crème Hachis parmentier Edam Ananas au sirop	12 Jeudi Betteraves vinaigrette QUINOA BIO Aubergines et courgettes à la tomate Velouté aux fruits Fruit de saison	13 Vendredi Salade de pâtes torti Rôti de PORC au jus Petits pois Petit suisse fruité Fruit de saison	14 Samedi Salade verte Langue de bœuf sauce piquante Pommes vapeur Emmental Cocktail de fruits

16 Lundi Carottes râpées Steak haché sauce roquefort Pâtes Petit Suisse nature Salade de fruits	17 Mardi Salade de chou-fleur Brandade de poisson Tomme noire Fruit de saison	18 Mercredi Salade de lentilles Escalope panée Haricots verts Yaourt nature Tarte au citron	19 Jeudi Potage poireaux et pommes de terre BOULGOUR BIO Haricots rouges à la mexicaine Fromage blanc nature Fruit de saison	20 Vendredi Salade composée (croûtons, dés de mimolette, noix) Sauté de volaille sauce aux champignons Pommes dauphines Entremet au chocolat	21 Samedi Salade verte Tomate farcie Riz Chaume Fruit
23 Lundi Pois chiches au cumin Semoule couscous Brunoise de légumes Petit suisse nature sucré Fruit de saison	24 Mardi Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de porc à la dijonnaise Pommes noisettes Fromage individuel Compote	25 Mercredi Feuilleté de la mer Sauté de canard au miel Poêlée d'automne Brie de Meaux Eclair au chocolat	26 Jeudi Potage potiron Cassolette de poissons Riz Petit suisse nature Fruit de saison	27 Vendredi Salade verte Tortellinis au fromage sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison	28 Samedi Pâté en croûte Poisson crumble Brocolis persillés Fromage de chèvre Fruit de saison

*Toute l'équipe de la cuisine centrale ,
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !*

