

Repas à domicile

Menu de janvier 2019

Lundi 31 décembre

Betteraves vinaigrette
Hamburger
Frites
Brie
Compote de cassis

Mardi 1^{er} janvier

Pâté en croûte de canard
Boudin blanc gourmand fourré
de foie gras
Mini gratin dauphinois - fagot
de haricots verts
Chaurce
Millefeuille

Mercredi 2 janvier

Taboulé
Sauté de porc aux olives
Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Jeudi 3 janvier

Pamplemousse au sucre
Paupiette de volaille
à la Napolitaine
Riz bio
Fromage du jour
Poire au sirop

Vendredi 4 janvier

Tomate vinaigrette
Filet de poisson
sauce bouillabaisse
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc sucré
Compote pomme banane

Samedi 4 janvier

Cervelas vinaigrette
Gigot d'agneau
sauce crèmeuse ail basilic
Haricots verts - flageolets
Munster
Fruit de saison

Lundi 7 janvier

Carottes râpées en vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce
fromage
Coquillettes
Emmental Bio
Compote abricot

Mardi 8 janvier

Salade de pâtes pépinette
Œuf dur
Purée de brocolis
Roulé aux fines herbes
Fruit de saison

Mercredi 9 janvier

Terrine de légumes sauce
yaourt
Fondue d'agneau aux poivrons
Semoule
Coulommiers
Fruit de saison

Jeudi 10 janvier

Salade de riz composée
Poisson meunière - citron
Choux-fleurs Mornay
Yaourt aromatisé
Galette des rois

Vendredi 11 janvier

Macédoine à la Russe
Haut de cuisse de poulet rôti
Haricots verts Maître d'hôtel
Vache qui rit
Fruit de saison

Samedi 12 janvier

Champignons à la grecque
Lapin sauce rouge
Printanière de légumes
Fourme d'Ambert
Tarte Bourdaloue

Lundi 14 janvier

Salade Marco Polo
Joue de bœuf
à la provençale
Carottes persillées
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Mardi 15 janvier

Concombre à la crème
Escalope de volaille
à la mexicaine
Boullgour
Boursin ail et fines herbes
Cocktail de fruits

Mercredi 16 janvier

Pâté de campagne
Omelette nature
Ratatouille
Mousse au chocolat
Fruit de saison

Jeudi 17 janvier

Céleri rémoulade
Lasagne bolognaise
Rondelé aux noix
de Dordogne
Fruit de saison

Vendredi 18 janvier

MENU PORTUGAIS
Accras morue - salade verte
Brandade de morue
Edam
Pasteis de nata

Samedi 19 janvier

Terrine de poisson sauce
aneth
Rognons sauce anisé
Riz aux petits légumes
Montboissier
Liégeois café

Lundi 21 janvier

Salade de pommes de terre
Paupiettes de lapin
sauce forestière
Courgettes gratinées
Six de Savoie
Fruit de saison

Mardi 22 janvier

Radis rondelles
Sauté de poulet coco cumin
Riz
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Mercredi 23 janvier

Pizza
Rôti de dinde mayonnaise
Gratin de brocolis
à l'emmental
St Paulin
Salade de fruits frais

Jeudi 24 janvier

Salade de fusilli de poulet
Filet de poisson
sauce crustacés
Purée de potiron
Flandise
Fruit de saison

Vendredi 25 janvier

Salade Coleslaw
Steak haché ketchup
Gratin dauphinois
Crème au chocolat
Fruit de saison

Samedi 26 janvier

Assiette Anglaise
Cuisse de pintade aux olives
Duo de légumes braisés
St Nectaire
Fruit de saison

Lundi 28

Salade de lentilles
vinaigrette échalotte
Saucisse de volaille
Côtes de blettes
béchamel
Crème vanille
Fruit de saison

Mardi 29

Salade d'endives aux
dés d'emmental
Sauté de porc aux 4
épices
Purée de patates
douces
Six de Savoie
Compote pommes
mirabelle

Mercredi 30

Betteraves-maïs
vinaigrette
Boulettes d'agneau à
la catalane
Poêlée de spaghettis
aux légumes
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

Jeudi 31

Salade verte
Hachis Parmentier
Cantal
Pêche au sirop

Vendredi 1^{er} février

Taboulé
Poisson pané - citron
Haricots verts
persillés
Semoule au lait
Fruit de saison

Samedi 2 février

Duo de choux
vinaigrette
Filet mignon sauce
roquefort
Farfalles
Tomme noire
Ile Flottante

* VBF: Viande Bovine Française.

Baguette fournie à tous les repas