



menu portage à domicile JUIN 2020

lundi 01/06 "férié"	mardi 02/06	mercredi 03/06	jeudi 04/06	vendredi 05/06
carotte râpée vinaigrette filet de poisson meunière pomme parisienne petit suisse nature compote pomme bio	radis beurre rôti de veau mayonnaise haricot beurre vinaigrette danette vanille barre chocolat au lait	concombre bio au boursin escalope de volaille à la niçoise brocolis bleu doux tarte rhubarbe ou tarte coconut	terrine de légume sauce scandinave boulette de bœuf sauce curry tagliatelle bio saint paulin pêche	riz du pêcheur duo de légume farcie  samos abricot
lundi 08/06	mardi 09/06	mercredi 10/06	jeudi 11/06	vendredi 12/06
salade russe lapin à l'auvergnate purée de pois cassé yaourt brassé myrtille banane	salade de perle orientale filet de cabillaud beurre blanc gratin de courgette angevine edam pomme	cœur de laitue rôti de bœuf sauce tartare pomme de terre en salade faisselle poire cuite au caramel	tomate bio au basilic sauté de porc citron et romarin carotte six de savoie pointe fruit rouge	pâté de campagne saumonette sauce nantua semoule saint nectaire nectarine
lundi 15/06	mardi 16/06	mercredi 17/06	jeudi 18/06	vendredi 19/06
choux blanc aux fruits bœuf à la romaine haricot plat et fève emmental clafoutis griotte	salade aux deux cœurs nuggets de poulet pomme noisette fromage blanc bio poire	avocat bio sauce au boursin langue de bœuf sauce mère riz petit fruité cocktail de fruits au sirop	salade d'été aux haricots coco estouffade de veau aux olives ratatouille vache qui rit orange	champignon sauce crème moutardée spaghettis aux moules safranées camembert bio compote pomme litchi
lundi 22/06	mardi 23/06	mercredi 24/06	jeudi 25/06	vendredi 26/06
betterave rouge aux noisettes saucisse de volaille aux herbes lentille mini babybel rouge cerise	courgette râpée aux tomates confites paleron de bœuf au paprika printanière de légumes petits filous aux fruits gâteau roulé au chocolat	panier emmental rôti d'agneau farci au jus flageolet fondu carré melon jaune	salade de céleri rave bio côte de porc sauce forestière coquillettes comté salade de fruits rouges	taboulé filet de dorade à la grenobloise julienne de légumes yaourt nature au lait entier bio prune
lundi 29/06	mardi 30/06	mercredi 01/07	jeudi 02/07	vendredi 03/07
pépinette au surimi grillardin de bœuf poivronade épinard crémeux kiri donut chocolat	chou rouge au leerdammer et pignon de pin quenelle de brochet à la française boulgour chanteneige compote pomme abricot bio	frisée aux lardons rôti de dinde moutarde à l'ancienne côte de blette persillée yaourt brassé fruits des bois ananas frais	salade de carotte cuite bio aux cornichons lasagne bolognaise mini roitelet pastèque	pomelo filet de saumon à l'oseille fondue de poireaux île flottante madeleine

sous réserve de modification