

Portages à Domicile : FEIGERES



Potage frais du jour

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2019

	14	15	16	17	18		
Semaine	<p>lundi 1 avril</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Riz BIO Safrané cuit Pilaf Tomme BIO de Chindrieux Compotée Pomme BIO & Framboise</p>	<p>mardi 2 avril</p> <p>Speck & Cornichon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Haricots Verts BIO Persillés Camembert Banane BIO</p>	<p>mercredi 3 avril</p> <p>Carottes BIO en Vinaigrette Emincé de Dinde Française à l'Italienne Pommes de Terre BIO au Four Purée de Brocolis BIO Tarte au Flan, Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>jeudi 4 avril</p> <p>Salade Verte & Douce Vinaigrette Torsades BIO de Chambéry et Boeuf BIO en Bolognaise Fromage Râpé Français Yaourt Fermier BIO au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>vendredi 5 avril</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Emincé de Poulet, Pesto Leztroy Croës Alpina Savoie Comté Fruité BIO Orange</p>	<p>samedi 6 avril</p> <p>Pâté en Croûte Charcutier Rôti de Boeuf Français Gratin de Blettes BIO Fromage de Région Salade de Pommes BIO & Pomelos</p>	<p>dimanche 7 avril</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Sauté de Veau à la Tomate Écrasé de Pommes de Terre BIO Fromage de Région Gâteau Yaourt, Pépites de Chocolat</p>
Semaine	<p>lundi 8 avril</p> <p>Macédoine, Carotte & Navet BIO Filet de Merlu au Citron Confit Boulghour BIO Tomaté La Dent du Chat BIO Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 9 avril</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits-Pois cuits à l'Étuvée Yaourt Nature Sucré BIO de Minzier Brioche</p>	<p>mercredi 10 avril</p> <p>Pépinettes Alpina Savoie façon Tex Mex Oeufs Brouillés Epinards Crémeux au Curry Tome AOP des Bauges Banane BIO</p>	<p>jeudi 11 avril</p> <p>Radis Nouveaux & Petit Beurre Jambon Blanc Oeufs PDT & Carottes BIO Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>vendredi 12 avril</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie et Coulis Provençal Leztroy Riz Basmati Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie Quatre-Quart</p>	<p>samedi 13 avril</p> <p>Batavia Vinaigrette Balsamique Lapin aux Petits Oignons Polenta BIO à l'Ancienne Fromage de Région Gâteau Roulé à la Confiture Leztroy</p>	<p>dimanche 14 avril</p> <p>Cake Salé Dos de Colin Dugléré Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Fromage de Région Kiwi</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 15/04</p> <p>Céleri BIO Râpé & Cubes de Pommes BIO Cappelletti de Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Morbier BIO AOP Marcel Petite Ananas & Mangue, Sirop de Vanille</p>	<p>mardi 16 avril</p> <p>Mélange de Carottes BIO & Maïs Escalope de Porc de Région Crozetis BIO Alpina Savoie Brie Le Marbré</p>	<p>mercredi 17 avril</p> <p>Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise Veau BIO Marengo Riz BIO & Quinoa Rouge Chèvre Demi-Sec de Vions Orange</p>	<p>jeudi 18 avril</p> <p>Salade Verte de Saison Steak Haché de Boeuf BIO sauce Rougail Spaghettis BIO de Chambéry Fromage Râpé Français Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 19 avril</p> <p>Carottes BIO façon Coleslaw Poisson Frais en Court-Mouillement Pommes de Terre BIO Vapeur Haricots Verts BIO Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>samedi 20 avril</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Cuisse de Poulet Rôti Gratin de Chou Romanesco Fromage de Région Fruit de Saison</p>	<p>dimanche 21 avril</p> <p>Salade Verte de Saison Côte de Porc Grillée Haricots Lingots Tomatés Fromage de Région Moelleux Citron</p>
Semaine	<p>Férié 22/04</p> <p>Salade de Chou Chine BIO Rôti d'Agneau à l'Ail Flageolets Mijotés Fromage de Région Moelleux Chocolat</p>	<p>mardi 23 avril</p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre Haut de Cuisse de Poulet Français au Miel & Épices Semoule BIO de Chambéry Carottes & Navets BIO à l'Orientale Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 24 avril</p> <p>Salade Verte du Moment Diots Hofer Rôtis Polenta BIO aux Trompettes Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier Caramélisées</p>	<p>jeudi 25 avril</p> <p>Avocat sauce Cocktail Dos de Cabillaud Nantaise Blé BIO à la Tomate Gratin de Blettes BIO Panacotta Passion</p>	<p>vendredi 26 avril</p> <p>Salade de Riz BIO Colorée Rôti de Boeuf Français et Jus Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Le Crêztoy BIO Banane BIO</p>	<p>samedi 27 avril</p> <p>Feuilleté au Fromage Sauté de Porc au Curry Haricots Verts BIO Poêlés Fromage de Région Orange</p>	<p>dimanche 28 avril</p> <p>Dés de Betteraves Rouges BIO Pintade Fermière Rôtie Riz BIO cuit façon Pilaf Salsifis en Persillade Fromage de Région Mousse au Chocolat Leztroy</p>
Semaine	<p>Rentrée 29/04</p> <p>Haricots Verts BIO Vinaigrette Raviolis BIO de Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Abondance AOP de Pers-Jussy Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 30 avril</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Quiche au Fromage Carottes BIO à la Crème Petit Suisse Sucré Orange</p>	<p>Férié 01/05</p> <p>Batavia, Vinaigrette Leztroy Canard aux Navets Nouveaux Pommes de Terre Grenailles Rôties Fromage de Région Tarte au Citron</p>	<p>jeudi 2 mai</p> <p>Dés de Betteraves Rouges BIO Quenelles Natures BIO du Royans à la Tomate Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites Reblochon Fermier AOP Rochois Kiwi</p>	<p>vendredi 3 mai</p> <p>Salade de Pommes de Terre BIO Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Epinards au Lait BIO de Minzier Saget BIO de Chindrieux Gâteau Roulé à la Confiture Leztroy</p>	<p>samedi 4 mai</p> <p>Salade de Perlines de Chambéry Paupiette de Veau Forestière Carottes BIO & Champignons Fromage de Région Kiwi</p>	<p>dimanche 5 mai</p> <p>Salade Verte, Vinaigrette Épicée Brandade Niçoise aux PDT BIO Fromage de Région Quatre-Quart</p>