

# Portages à Domicile : FEIGERES

Potage frais du jour

## MENUS DU MOIS DE MAI 2019

		Potage frais du jour							
Semaine	19	<b>lundi 6 mai</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à l'Italienne <b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 7 mai</b> Salade de <b>Chou Chine BIO</b> Merlu Grillé sauce Vierge Riz Basmati au Curcuma Purée de <b>Brocolis BIO</b> Yaourt Fermier de <b>Reignier, la Ferme des 4 Saisons</b>	<b>Férié 08/05</b> Radis Roses de Saison et Beurre Canard <b>Français</b> aux Champignons Haricots Coco Tomatés Fromage de Région Tarte au Chocolat	<b>jeudi 9 mai</b> Salade Verte & Douce Vinaigrette Boulettes de <b>Boeuf BIO</b> façon Kefta <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Banane BIO</b>	<b>vendredi 10 mai</b> <b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Jambon Blanc <b>Carottes BIO</b> Persillées Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> Île flottante, Crème anglaise au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>samedi 11 mai</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Sauté de Boeuf aux Oignons Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Fromage de Région Salade de Fruits Frais	<b>dimanche 12 mai</b> <b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Côte de Porc Grillée <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Fenouil à la Provençale Fromage de Région Tarte au Goumeau	
	Semaine	20	<b>lundi 13 mai</b> <b>Betterave BIO</b> Mimosa Cabillaud en Court-Mouillement <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confités Chèvre Demi-Sec de <b>Vions</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>mardi 14 mai</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Pilon de Poulet <b>Français Label Rouge</b> Tomate & Poivron en Basquaise <b>Blé BIO</b> à la Tomate Cake Moelleux au Chocolat	<b>mercredi 15 mai</b> Concombres façon Tzatziki Oeufs Brouillés <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Courgettes Recette Barbecue <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>	<b>jeudi 16 mai</b> Terrine <b>Carotte &amp; Chou-Fleur BIO</b> , sauce Tartare <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Ananas, Sirop Basilic	<b>vendredi 17 mai</b> Salade Verte de Saison Mijotée de <b>Veau BIO</b> au Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Brioche	<b>samedi 18 mai</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Tout Simplement Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Macaronis BIO</b> au Beurre Fromage de Région Flan Maison au <b>Lait BIO</b>	<b>dimanche 19 mai</b> Mortadelle Italienne Filet de Merlu sauce Crème Barigoule Niçoise Fromage de Région Riz au <b>Lait BIO</b>
		Semaine	21	<b>lundi 20 mai</b> Radis Croquants & Petit Beurre Escalope de Porc de <b>Région</b> Epinards Pointe de Crème <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>mardi 21 mai</b> Les Premiers Melons <b>Charentais</b> Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> de <b>Minzier</b> Kiwi	<b>mercredi 22 mai</b> <b>PDT BIO</b> en Parmentière Tarte Moutarde et Tomate Salade Verte & Douce Vinaigrette <b>Le Crêztoy BIO</b> Fraises au Sucre	<b>jeudi 23 mai</b> Les Premières Tomates Vinaigrette <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> <b>Boullghour BIO</b> à l'Huile d'Olive Fondue de Légumes d'été <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	<b>vendredi 24 mai</b> Concombre à la Crétoise Poisson Frais Juste au Beurre Petits Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Tomme BIO</b> de <b>Chindrieux</b> Compote Tutti Frutti, <b>Pommes BIO</b>	<b>samedi 25 mai</b> Salade de <b>Riz BIO</b> Colorée Saucisson à la Beaujolaise Choux de Bruxelles aux Lardons Fromage de Région <b>Banane BIO</b>
	Semaine		22	<b>lundi 27 mai</b> Farfalles & Crudités Cocktail Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Pomme BIO</b>	<b>mardi 28 mai</b> <b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Minzier</b> au Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 29 mai</b> <b>Haricots Verts BIO</b> , Féta, Oeuf Dur Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Pommes de Terre Grenailles Rôties Petit Suisse Sucré Biscuit Sablé <b>Leztroy</b>	<b>Férié 30/05</b> Champignons à la Grecque Désossée de Lapin à l'Ancienne <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition Fromage de Région Moelleux Chocolat	<b>vendredi 31 mai</b> Jambon Cru de Montagne Brandade Niçoise aux <b>PDT BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> Salade de Fruits Frais	<b>samedi 1 juin</b> Salade Verte du Moment Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Courgettes BIO</b> Sautées Coeur de Blé Gonflé Fromage de Région Sablé Citron