

MENUS DE DECEMBRE 2016*

SCOLAIRE ET FOYERS



	lun. 5 décembre 2016	mar. 6 décembre 2016	mer. 7 décembre 2016	jeu. 8 décembre 2016	ven. 9 décembre 2016	sam. 10 décembre 2016
Entrée	Concombre sauce fromage blanc	Falafels sauce blanche	Ratatouille froide	Salade de soja au maïs	Quiche au fromage	Macédoine de légumes
Plat	Pavé de saumon sauce hollandaise	Rôti de bœuf	Boudin blanc	 Semoule à l'huile d'olive	Fricassée de dinde	Côtes d'agneau
Garniture	Riz safrané	Carottes vichy	Boullgour / épinard	Pois chiches et courgettes	Courgettes sautées à l'ail	Navets glacés
Fromage	Tome noire	Kiri	Yaourt nature au lait entier	 Bleu	Yaourt aromatisé	Saint marcelin
Dessert	Banane	Abricot au sirop	Fruit de saison	Chocolat liégeois	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	lun. 12 décembre 2016	mar. 13 décembre 2016	mer. 14 décembre 2016	jeu. 15 décembre 2016	ven. 16 décembre 2016	sam. 17 décembre 2016
Entrée	Salade de choux rouges	Betteraves rouges en salade	Rillettes de sardines maison	Terrine de légumes	Lentilles en salade	Salade verte
Plat	Rôti de veau à la crème d'ail	Aïoli de poisson	Cuisse de poulet rôti	 Moussaka végétale	Boulettes de bœuf à la tomate	Langue de bœuf sauce piquante
Garniture	Coquillettes au beurre	Légumes aïoli	Choux de bruxelles au jus	 Boullgour	Pommes noisettes	Coquillettes
Fromage	Camembert	Yaourt à boire	Mimolette	Velouté aux fruits	Bavarois aux fruits	Reblochon
Dessert	Paris Brest	Fruit de saison	Ananas au sirop	Salade de fruits	Clémentines / Papillotes	Cocktail de fruits
	lun. 19 décembre 2016	mar. 20 décembre 2016	mer. 21 décembre 2016	jeu. 22 décembre 2016	ven. 23 décembre 2016	sam. 24 décembre 2016
Entrée	Accras de morue	Salade de choux fleurs	Carottes râpées	 Salade de pâtes	Tomates / cœur de palmier	Saumon fumé et petit beurre
Plat	Steak haché sauce poivre	Keftas de volaille à la tomate	Bœuf braisé au jus	 Lentilles	Saucisse de volaille	 Diots
Garniture	Haricots verts persillés	Légumes à l'orientale	Flageolets à la tomate	 Carottes braisées	Choux vert façon potée	Crozet à la crème
Fromage	Saint nectaire	Edam	Yaourt aromatisé	 Fromage blanc Nature au lait entier	Fromage frais	Fromage frais
Dessert	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Poires au sirop	 Pomme	Fruit de saison	Bavarois au chocolat
	lun. 26 décembre 2016	mar. 27 décembre 2016	mer. 28 décembre 2016	jeu. 29 décembre 2016	ven. 30 décembre 2016	sam. 31 décembre 2016
Entrée	Endives en salade	Galantine de volaille	Taboulé	Pois chiche au cumin	Salade verte	Terrine de Noël
Plat	Sauté de porc à la moutarde	Paupiette de veau	 Sauté de bœuf Aux champignons	 Boullgour	Omelettes	Filet de poisson à la tomate
Garniture	Pommes vapeurs	Poêlée de légumes	Brocolis en gratin	Ratatouille	Riz pilaf	Pommes noisettes
Fromage	Fromage de chèvre	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Boursin ail et fines herbes	Tome	Fromage de chèvre
Dessert	Compote	Fruit de saison	Beignets de framboise	Danette	Fruits de saison	Bûche Pâtissière



Produits locaux



Agriculture biologique



Viande bovine française



Viande bovine européenne

Retrouvez nos menus sur le site de la Ville ou sur le portail famille [Http://www.saintmartindheres.fr/](http://www.saintmartindheres.fr/)



* Sous réserve de modification