Menus du 2 Janvier au 4 Février 2017

Scolaires et Foyers

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7
Entrée	Poireaux vinaigrette	Pizza aux légumes	Salade de perles	Salade de carottes	Salade de fèves	Fenouil cuit vinaigrette
Plat	Cordon bleu	Brandade de poisson	Choucroute* / Choucroute de poisson	Sauce bolognaise végétale	Steak haché de bœuf	Rôti de porc* sauce charcutière
Garniture	Petits pois au jus		Yaourt nature au lait entier	Spaghetti à l'huile d'olive	Pâtes au beurre	Haricots blancs
Fromage	Mini babybel	Cantal	Faisselle	Yaourt nature au lait entier	Yaourt brassé aux fruits	Camembert
Dessert	Ananas au sirop	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Galette des rois	Fruit de saison	Tarte au citron

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14
Entrée	Radis au beurre	Salade de perles aux légumes	Salade niçoise	Salade de mâche et œuf dur	Mini roulé au fromage	Choux fleurs en salade
Plat	Blanquette de poisson	Ragoût de bœuf	Rôti de porc* charcutière / Cuisse de poulet	Quenelle sauce crème	Sauté de poulet à l'indienne	Cassoulet*
Garniture	Riz pilaf	Carottes braisées	Haricots verts persillés	Blé / épinard	Courgettes et pommes de terre	Camembert
Fromage	Beaufort	Fromage de chèvre et pain au maïs	Velouté nature	Saint nectaire	Yaourt nature au lait entier	Camembert
Dessert	Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan vanille	Fruit de saison	Tarte au flan

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21
Entrée	Rosette* local / Galantine de volaille	Salade de pépinette	Taboulé à la menthe	Macédoine de légumes	Salade de tomates / fêta	Pâté de campagne
Plat	Tajine d'agneau	Filet de lieu au curry	Sauté de dinde provençale	Curry végétal	Croziflette au saumon	Filet de raie grenobloise
Garniture	Légumes à l'orientale	Épinard à la crème	Petits pois à la française	Riz créole		Pommes de terre vapeur
Fromage	Tome noire	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Carré du Trièves Et pain aux céréales	Fromage frais	Yaourt nature
Dessert	Eclair vanille	Banane	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28
Entrée	Salade de riz	Concombre sauce yaourt	Ratatouille froide	Salade piémontaise	Brocolis mimosa	Tomates en salade
Plat	Steak haché de bœuf Aux poivres	Nuggets de poulet et sa sauce tartare	Tortellinis aux fromages	Carbonara de tofu fumé	Filet de hoki sauce américaine	Blanquette de veau
Garniture	Brocolis en gratin	Blettes au jus	Yaourt nature au lait entier	Linguiné à l'huile d'olive	Quinoa	Navets glacés
Fromage	Saint paulin et son pain	Cantal	Yaourt nature au lait entier	Faisselle	Kiri	Bleu
Dessert	Fruit de saison	Brownies et crème anglaise	Abricot au sirop	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Eclair au chocolat

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4
Entrée	Asperges vinaigrette	Salade de lentilles	Œuf dur mayonnaise	Salade de fèves	Salade de riz	Rillettes de thon
Plat	Civet de porc* / Sauté de dinde	Rôti de bœuf	Chili con carne	Quinoa pilaf	Œuf sauce normand	Côtes de porc* charcutière
Garniture	Purée de pommes de terre	Légumes pot au feu	Tome de Savoie	Courgettes et pommes de terre	Aubergines et épinards	Purée de pommes de terre
Fromage	Yaourt aux fruits	Bleu du Vercors et son pain Bio	Tarte aux pommes normande	Camembert	Reblochon	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison	Banane	Tarte aux pommes normande	Crêpe / Pâte à tartiner au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

Retrouvez nos menus sur le site de la Ville ou sur le portail famille.

[Http://www.saintmartindheres.fr/](http://www.saintmartindheres.fr/)

Produits locaux

Agriculture biologique

Viande bovine française

Viande bovine européenne

* présence de porc

Bonne Année 2017