Menus du 6 mars au 1er avril 2017 : Scolaires et Foyers

	lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars	samedi 11 mars
Entrée	Poireaux vinaigrette	Crêpes aux champignons	Sardines au citron	Salade verte	Concombres féta	Asperges Vinaigrette
Plat	Sauté de porc* aux olives / Sauté de dinde	Filet de lieu à l'oseille	Rôti de bœuf à l'ail	Petit épeautre Aux champignons	Œufs brouillés	Emincés de bœuf Aux épices
Garniture	Purée de pommes de terre	Petit pois au jus	Choux fleurs au jus	Julienne de légumes	Spicy potatoes	Légumes « façon tajine »
Fromage	Yaourt brassé aux fruits	Maroille	Kiri	Bleu du Vercors et son pain	Brie	Faisselle et son sucre roux
Dessert	Poire au sirop	Fruits de saison	Paris Brest	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison

	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars	samedi 18 mars
Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiches	Feuilleté aux fromages	Betteraves rouges en salade	Salade de riz	Pâté de campagne
Plat	Rôti de dinde aux légumes	Blanquette de poisson	Rôti de porc* à l'estragon / Rôti de dinde	Boulettes de Sarrasin lentilles	Rôti de bœuf	Filet de poisson à la crème
Garniture	Riz créole	Choux « façon potée »	Pommes de terre vapeur	Légumes orientales	Purée de courges	Haricots verts persillés
Fromage	Mimolette	Reblochon avec son pain bio	Flan au chocolat	Boursin nature	Fromage blanc nature Au lait entier	Conté
Dessert	Crème vanille	Fruit de saison	Fruits de saison	Poires au sirop	Fruit de saison	Millefeuilles

	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars	samedi 25 mars
Entrée	Haricots vert en salade	Sardine au citron	Terrine de légumes	Salade verte aux noix	Tarte au fromage	Endives dès de fromage
Plat	Brandade de poisson	Bœuf braisé	Filet de poisson à la grenobloise	Nuggets de pois chiches	Émince de volaille à la crème	Steak de veau aux champignons
Garniture		Choux fleurs persillés	Tortis au beurre	Haricots rouge à la tomate	Ratatouille	Riz pilaf
Fromage	Morbier et son pain au maïs	Brie	Yaourt nature au lait entier	Gruyère	Yaourt brassé aux fruits	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Compote de de fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Salade de fruits rouges	Paris Brest

	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars	samedi 1 avril
Entrée	Taboulé à la menthe	Carottes râpées au citron	Salade de cœur de blé	Rillettes de thon	Avocat vinaigrette	Quiche lorraine
Plat	Rôti d'agneau aux herbes	Poisson sauce hollandaise	Escalope de volaille au jus	Moussaka végétale	Filet de poisson façon bouillabaisse	Fondant de langue de bœuf
Garniture	Poireaux en gratin	Jardinière de légumes	Haricots plats sautés	Riz créole		Flageolet
Fromage	Tome de montagne	Faisselle	Bleu	Yaourt brassé nature	Brique du Vercors Et son pain Bio	Saint Félicien
Dessert	Éclair à la vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Pommes cuites / Gelée de fruits rouges	Fruit de saison	Fruit

Produits locaux — Agriculture biologique — Viande bovine française — Viande bovine européenne — * présence de porc

Retrouvez les menus sur le site de la Ville ou sur le portail famille Http://www.saintmartindheres.fr/