



# Menus\* du 1er au 27 mai 2017 : Scolaires et Foyers

\* Sous réserve de modification

	Lundi 1er mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai	samedi 6 mai
Entrée		Radis beurre	Salade de perles	Carottes râpées	Choux fleurs en salade	Pâté en croûte
Plat		Parmentier	Sauté poulet aux champignons	 Quinoa pilaf	Paëlla aux poissons	Steak de veau sauce poivre
Garniture		De poisson	Épinard à la crème	Haricots rouges à la tomates		Ratatouille
Fromage		yaourt brassé nature	Tome blanche	 Yaourt aux fruits	Camembert pain aux céréales	Yaourt nature
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	 Poire au sirop	Fruits de saison	Salade de fruits rouges
	lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai	samedi 13 mai
Entrée	<b>JOUR FERIE</b>	Salade verte	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Salade de choux rouges	Asperges vinaigrettes
Plat		Lasagnes aux légumes	Poisson pané	 Boulgour	Poisson sauce aïoli	Cuisse de poulet rôti
Garniture			Petit pois au jus	Courgettes au curry	Pommes vapeur	Poêlée de légumes
Fromage		Kiri	Petit suisse au lait entier	Flan aux œufs	Brie et pain de campagne	Fromage de chèvre
Dessert		Compote de pommes / Biscuits	Fruit de saison	 Fruit de saison	Crème dessert caramel	Tarte aux pommes
	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai	samedi 20 mai
Entrée	Salade de Pommes de terre	Galantine de volaille	Salade d'ebly	Salade de Haricots blancs	Concombre sauce blanche	Terrine de poissons
Plat	Rôti de porc à la moutarde / Rôti de dinde	Spaghetti Sauce au thon	 Sauté de bœuf Aux petits oignons	Riz créole	Œufs brouillés Sauce mornay	Paupiettes de veau
Garniture	Julienne de légumes		Gratin de brocolis	Ratatouille	Pommes sautés	Flageolet
Fromage	Fromage blanc au lait entier	Yaourt aromatisé	Mini roitelet	 Verchicors Bio  Et pain au maïs	Bleu	Gruyère
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownies crème anglaise	Mousse au chocolat	Salade de fruits exotiques	Fruit de saison
	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai	samedi 27 mai
Entrée	Courgettes à la grecque	Taboulé	Céleri rémoulade	Quiche provençale	Pomelos	Salade verte
Plat	Saucisse de volaille	Poisson meunière	Saute de porc / sauté de dinde	Andouillette Sauce moutarde	 Rosbeef	Poisson pané
Garniture	Polente crémeuse	Légumes à l'orientale	Pâtes au beurre	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Carottes vichy
Fromage	 Tomme de Yenne	Camembert	Yaourt vanille	Bûche de chèvre	Faisselle	Tome de Savoie
Dessert	Et pain de campagne	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits	Paris Brest



Produits locaux



Viande bovine française



Agriculture biologique



Viande bovine européenne

MENUS DES FOYERS ET PORTAGES A DOMICILE UNIQUEMENT

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