Menus* du 29 mai au 24 juin 2017 : Scolaires et Foyers

* Sous réserve de modification

	lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin	samedi 3 juin
Entrée	Concombre et mais	Sardine au citron	Ratatouille froide	Salade verte Dès de fromage (PRODUITS LOCAUX)	Tarte Aux légumes du soleil	Macédoine de légumes
Plat	Filet de poisson Sauce normande	Rôti de bœuf Sauce poivre	Filet de poisson Sauce estragon	Semoule à l'huile d'olive Sauce lentilles corail	Saucisse de volaille Poêlée de légumes	Steak haché de veau Choux fleurs en gratin
Garniture	Riz safrané	Carottes vichy	Boulgour / épinard			
Fromage	Tome noire	Kiri	Yaourt nature Au lait entier	Bleu du vercors Et pain Bio (PRODUITS LOCAUX)	Yaourt aromatisé	Saint Marcelin
Dessert	Banane	Compote de poires	Fruit de saison	Chocolat liégeois	Fraises (PRODUITS LOCAUX)	Éclair au chocolat

	lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin	samedi 10 juin
Entrée		Radis beurre	Salade de tortis	Salade de tomates fêta	Choux fleurs en salade	Pâté en croûte
Plat		Lasagne au saumon	Cuisse de poulet au jus Épinard à la crème	Quinoa pilaf	Poisson à la tomate	Sauté de porc À la bourguignonne
Garniture				Haricots blancs À la tomate	Riz créole	Flageolets
Fromage		Yaourt brassé nature	Tome blanche	Yaourt aux fruits (PRODUITS LOCAUX)	Reblochon Et pain aux céréales	Yaourt nature
Dessert		Melon	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruits de saison	Salade de fruits exotiques

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin	samedi 17 juin
Entrée	Salade pommes de terre Au saumon	Melon	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Betteraves rouges vinaigrette	Asperges vinaigrette
Plat	Sauté de bœuf Mironton	Rougail de saucisse	Poisson pané	Petit épeautre pilaf	Poisson au pesto	Sauté de poulet Sauce citron
Garniture	Petit pois	Purée de pommes De terre	Haricots beurre persillés	Aubergines et courgettes	Pommes boulangère	Poêlée de légumes
Fromage	Brique du vercors Et pain au levain	Kiri	Petit suisse nature Au lait entier	Flan aux œufs	Brie	Fromage de chèvre
Dessert	Fruits de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Fraises (PRODUITS LOCAUX)	Crème dessert vanille	Tarte abricots

	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin	samedi 24 juin
Entrée	Salade de lentilles	Pâté de campagne cornichons	Salade d'ebly	Salade de fèves	Concombre sauce blanche	Terrine de poissons
Plat	Émince de porc sauce charcutière (Rôti de dinde)	Penne Aux deux saumons	Sauté de bœuf Aux olives	Riz créole	Œufs brouillés aux champignons	Paupiettes de veau
Garniture	Julienne de légumes		Brocolis sautés	Ratatouille	Pommes noisettes	Choux de Bruxelles Au jus
Fromage	Fromage blanc nature Au lait entier	Yaourt aromatisé	Mini roitelet	Verchicors Bio Et pain de campagne (PRODUITS LOCAUX)	Bleu	Gruyère
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte normande	Mousse au chocolat	Salade de fruits exotiques	Fruit de saison

(PRODUITS LOCAUX) 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/