



## Mars 2018

<b>5</b> <b>Lundi</b> Haricots verts en salade Brandade de poisson  Morbier et son pain de maïs Fruit de saison	<b>6</b> <b>Mardi</b> Sardine au citron Boeuf braisé Omelette nature  Chou fleur persillé Brie Compote pomme banane	<b>8</b> <b>Jeudi</b> Salade verte au noix Semoule à l'huile d'olive  Haricots rouges à la tomate Gruyère Crème dessert vanille	<b>9</b> <b>Vendredi</b> Tarte au fromage Emincé de volaille à la crème Filet de poisson à la crème  Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Salade de fruits rouges
---	---	--	---

*L'espace famille est en ligne !  
Connectez-vous et découvrez-le sur [www.saintmartindheres.fr](http://www.saintmartindheres.fr)  
° Faire une demande de réservation ou d'annulation  
° Consulter et régler vos factures,  
° Obtenir des informations...*

*Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur le site de la ville : <http://www.saintmartindheres.fr/education/enfance/restauration-municipale>*

<b>12</b> <b>Lundi</b> Taboulé à la menthe Rôti d'agneau aux herbes Steak végétal Poireaux en gratin Tomme de montagne  Eclair à la vanille	<b>13</b> <b>Mardi</b> Carottes râpées au citron Poisson Sauce hollandaise Jardinière de légumes Faisselle  Fruit de saison	<b>15</b> <b>Jeudi</b> Endives en salade Lentilles corail Sauce tomate Spaghetti à l'huile d'olive Yaourt brassé nature  Pommes cuites Gelée de fruits rouges	<b>16</b> <b>Vendredi</b> Salade coeurs d'artichauts Filet de poisson façon bouillabaisse Pommes de terre vapeur Brique du Vercors Et son pain bio Fruit de saison
---	---	--	--

<b>19</b> <b>Lundi</b> Pamplemousse  Boeuf bourguignon Oeufs brouillés Petits pois carottes Camembert Fruit de saison	<b>20</b> <b>Mardi</b> Haricots blancs en salade  Poêlée de saumon sauce citron Riz aux oignons Reblochon et son pain bio Tarte au flan	<b>22</b> <b>Jeudi</b> Velouté de potiron et croûtons Boullgour pilaf  Légumes tajine Petit suisse nature Au lait entier Fruit de saison	<b>23</b> <b>Vendredi</b> Feuilleté au fromage  Poisson meunière  Poêlée de légumes Kiri Crème dessert caramel
---	---	--	--

*Le 20 mars :  
C'est le printemps !*



Légende :

- Viande bovine française
- Produits locaux
- Agriculture biologique
- \* Porc

<b>26</b> <b>Lundi</b> Céleri rémoulade Rôti de porc* à la moutarde Rôti de dinde Poisson sauce oseille  Purée de pomme de terre Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	<b>27</b> <b>Mardi</b> Taboulé à la menthe Filet de colin pané  Haricots verts persillés Yaourt à la vanille Ananas au sirop	<b>29</b> <b>Jeudi</b> Rillettes de sardines Petit épeautre pilaf  Courgettes à la tomate Tomme de Yenne Et son pain de campagne Flan au chocolat	<b>30</b> <b>Vendredi</b> Salade verte croûtons Sauté de veau Filet de poisson meunière  Pommes de terre persillées Verchicors Compote de fruits
--	---	---	--

Sous réserve de modification