






Du 1 au 5 février 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1	Mortadelle* & cornichons Macédoine de légumes mayonnaise	Lasagnes à la bolognaise 	Tortellonis au fromage (plat complet)		Carré de Ligueil	Fruit ●
Mardi 2 	Carottes râpées ● au citron vert	Beignet Stick mozzarella 		Purée de potiron	Yaourt nature ● & sucre	Crêpe nature sucrée & pâte à tartiner
Mercredi 3	Râpé de céleri ● à l'aneth	Navarin de veau	Galette de haricots rouges ●	Flageolets au thym	Saint-Paulin	Compote de pommes ● allégée en sucres
Jeudi 4	Velouté de maïs doux	Tartiflette aux lardons* 	Tartiflette végétarienne (plat complet)		Cantafrais	Crème dessert ● au chocolat
Vendredi 5	Taboulé	Dés de poisson sauce poulette (crème, moules et champignons) 	Boulettes de sarrasin lentilles aux légumes	Mélange de légumes racines à la béchamel	Fromage blanc nature ● & sucre	Fruit ●

\* Plat à base de porc   Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Plat végétarien  Plat du Chef







**MENU DE LA COMMUNE DE  
SAINT-SERNIN-DU-BOIS**

**Du 8 au 12 février 2021**

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	8	Râpé de chou blanc • sauce César	Dés de saumon sauvage sauce à l'oseille	Boulettes haricot flageolet • à la tomate	Riz •	Cantal jeune	Crème dessert • parfum vanille
Mardi	9	Salade mexicaine (haricots rouges & maïs)	Haché de veau, jus tradition	Flan de carottes • et potiron du Chef au cumin (plat complet)	Crumble carotte • et potiron	Coulommiers •	Flan • parfum vanille nappé caramel
Mercredi	10	Salade verte et croûtons	Omelette du Chef aux herbes (œufs plein air)	 	Pommes noisettes & ketchup	Fromage blanc nature • & sucre	Fruit •
Jeudi	11	Salade d'endives •, vinaigrette moutarde de Dijon 	Sauté de dinde sauce curry	Pennes • tomate ratatouille & pois cassés (plat complet)	Pennes •	Saint-Môret	Mix lait du Chef au boudoir
Vendredi	12	Feuilleté allumette à l'emmental	Rôti de bœuf charolais, jus au romarin	Croque tofu provençale •	Haricots beurre, jus tradition	Yaourt • parfum vanille	Fruit •

\* Plat à base de porc • Issu de l'Agriculture biologique Appellation d'Origine Protégée Produits de la mer pêchés durablement Plat végétarien Plat du Chef

Du 22 au 26 février 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22	Râpé de chou rouge ●, vinaigrette de framboise	Sauté de poulet sauce façon kebab (crème et épices kebab) 	Curry de légumes ●	Pommes de terre quartiers	Mimolette jeune	Fruit ●
Mardi 23	Velouté de lentilles au cumin	Cassoulet (Saucisse de Francfort*)	Knack végétale ●	Haricots blancs à la tomate	Tomme grise	Flan ● parfum vanille nappé caramel
Mercredi 24	Taboulé ● à la menthe	Colin d'Alaska pané au riz soufflé & tranche de citron	Nuggets de pois chiches ●	Purée de butternut ●	Petit blanc de campagne ● 	Fruit ●
Jeudi 25 	Salade verte et râpé de mozzarella, vinaigrette de noix	Quenelles nature ● sauce végétale champignons crémée 		Riz ● et lentilles béluqa à l'indienne	Fromy	Fruit ●
Vendredi 26	Panais ● rémoulade aux pommes	Bœuf mironton (navet, céleri, carotte) 	Galette de lentilles vertes ●	Gratin de brocolis ●	Yaourt nature ● & sucre	Brownie mexicain du Chef 

\* Plat à base de porc ●  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Plat végétarien  Plat du Chef