







Du 4 au 8 janvier 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	4	Salade de lentilles ● aux oignons rouges	Steak haché de bœuf charolais sauce tomate	Tarte au fromage	Jardinière de légumes au jus	Tomme Blanche	Fruit ●
Mardi	5	Salade de pâtes ● crème ricotta basilic	Colin d'Alaska pané frais & tranche de citron	Nuggets crispidor au fromage	Gratin de chou-fleur ●	Samos	Ile flottante & langue de chat
Mercredi	6	Céleri ● rémoulade	Blanquette de veau	Boulettes falafel ● sauce tomate	Riz ●	Montcadi croûte noire	Flan ● au chocolat
Jeudi	7	Salade verte et croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Omelette du Chef au fromage (œufs plein air) 		Frites au four & dosette de ketchup	Fromage blanc nature ● & sucre	Fruit ●
Vendredi	8	Potage Crécy (carotte)	Colombo de poulet	Boulgour ● à la mexicaine	Haricots verts ●, jus à l'échalote	Cantadou Ail & Fines herbes	Galette des Rois & couronnes


\* 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 11 au 15 janvier 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11	Mousse de foie* & cornichons Houmous de betterave ●	Saucisse de Strasbourg*	Saucisse knack végétale ●	Choucroute & pomme de terre ● 	Petit Cotentin	Compote de pommes ● allégée en sucres
Mardi 12	Râpé de chou rouge ●, vinaigrette au miel	Merlu  sauce crème et aneth	Pané de blé, emmental, épinards et graines	Haricots beurre, jus à l'ail	Yaourt ● parfum framboise	Eclair parfum chocolat
Mercredi 13	Salade d'endives ●	Sauté de poulet sauce végétale aux champignons crémée	Raviolis ● tofu basilic sauce végétal (plat complet)	Fusillis ●	Fourme d'Ambert 	Fruit ●
Jeudi 14	Velouté de potiron à la vache qui rit	Parmentier végétal (Purée de pommes de terre fraîches ● et égréné de soja) 			Fromage blanc nature ● & sucre	Fruit ●
Vendredi 15	Salade de boulgour ● et concombre 	Beignets de poisson & tranche de citron	Samoussa de légumes	Carottes et petits pois au jus	Bûche du Pilat	Crème dessert ● parfum vanille

\* 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 18 au 22 janvier 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18	Velouté de courgettes	Tajine de légumes • aux pois chiches		Semoule •	Brie •	Fruit •
Mardi 19	Salade riz • composée	Haché de poulet, jus au romarin	Nuggets de blé	Gratin de navets	Emmental stick	Compote de pommes • allégée en sucres
Mercredi 20	Salade de pommes de terre • sauce tartare	Sauté de thon sauce citron	Omelette nature • sauce tomate	Purée de panais •	Yaourt nature • & sucre	Fruit •
Jeudi 21	Salade verte et maïs, vinaigrette huile d'olive citron	Rôti de porc* à la diable	Pané moelleux au gouda	Lentilles • mijotées	Fraidou	Crème dessert • au chocolat
Vendredi 22	Carottes râpées •, vinaigrette exotique	Gardiane de bœuf	Galette épeautre •	Brocolis • aux oignons	Fromage blanc nature & sucre	Riz au lait parfum vanille

\* 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






la cantine pas pareille

Inspirations  
sOgeres

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



Du 25 au 29 janvier 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b> 25	Champignons persillés vinaigrette au fromage blanc	Paupiette de veau sauce tomate & origan	Boulettes de soja sauce tomate	Riz ●	Edam	Fruit ●
<b>Mardi</b> 26	Râpé de chou blanc ●, condiment tomate	Escalope de dinde sauce suprême (crème & oignons) 	Clafoutis du Chef carottes ● au cumin (plat complet) 	Carottes ● aux épices	Fromage blanc ● nature & sucre de canne ● équitable	Donut au sucre
<b>Mercredi</b> 27	Pizza à la mozzarella	Rôti de bœuf charolais, jus au thym	Fondant du Chef au potimarron ● épice (plat complet) 	Purée de potimarron ●	Camembert ●	Compote de pommes ● allégée en sucres
<b>Jeudi</b> 28	Potage de légumes variés	Agnolottis au fromage à l'italienne 			Yaourt ● parfum vanille	Fruit ●
<b>Vendredi</b> 29	Terrine de légumes & mayonnaise	Filet de colin d'Alaska sauce crevette 	Pané crousti fromage	Epinards ● béchamel	Rondelé fleur de sel	Flan ● parfum vanille nappé caramel

\* 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 