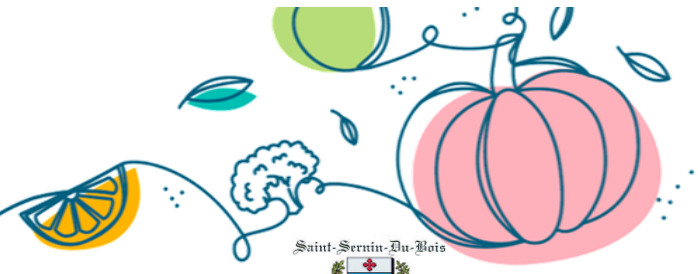




MENU

de la semaine



Du 1 au 5 avril 2024

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER			
Lundi 1	FERIE						FERIE								
Mardi 2	Salade de lentilles BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce provençale (tomate, ail, olive)	Haricots beurre en persillade	Petit fromage frais nature sucré	Fruit		Salade de lentilles BIO	Samoussa de légumes	Haricots beurre en persillade	Petit fromage frais nature sucré	Fruit				
Mercredi 3	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Filet de hoki MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Semoule BIO	Mix-lait saveur vanille	Boudoirs x 2		Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Tajine végétarienne (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Mix-lait saveur vanille	Boudoirs x 2	Pain	Emmental stick	Coupelle de purée pomme & coing	
Jeudi 4	 MENU VÉGÉTARIEN						Carottes râpées au pamplemousse rose	Sauce pesto, brocolis BIO & haricots blancs BIO	Coquillettes BIO & Emmental râpé	Saint-Nectaire AOP	Fruit				
Vendredi 5	Crêpe demi-lune à l'emmental	Rôti de porc LR* froid & dosette de mayonnaise	Purée de potiron	Fromage frais tartare nature	Purée de pommes fraîches		Crêpe demi-lune à l'emmental	Omelette nature BIO	Purée de potiron	Fromage frais tartare nature	Purée de pommes fraîches				

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge
 Menu végétarien

sOgeres
 "LA PASSION DANS
 TOUTES NOS RECETTES"





Du 8 au 12 avril 2024

MENU

de la semaine

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER				
Lundi 8	Salade de riz BIO	Cordon bleu de volaille	Pois maraîchers	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Fruit	Salade de riz BIO	Nuggets de blé	Pois maraîchers	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Fruit					
Mardi 9	Céleri rémoulade	Parmentier de colin d'Alaska MSC (plat complet)		Fourme d'Ambert AOP	Dessert lacté saveur vanille	Céleri rémoulade	Parmentier pois, tomate, carotte BIO (plat complet)		Fourme d'Ambert AOP	Dessert lacté saveur vanille					
Mercredi 10	Chou chinois BIO vinaigrette au miel	Paupiette de veau sauce poivrade (crème, carotte, poivre)	Macaronis BIO & Emmental râpé	Fromage fondu délice de camembert	Fruit	Chou chinois BIO vinaigrette au miel	Sauce aux légumes secs BIO	Macaronis BIO & Emmental râpé	Fromage fondu délice de camembert	Fruit	Petits-beurre au chocolat	Petit fromage frais aux fruits	Jus de pomme		
Jeudi 11	MENU VÉGÉTARIEN					Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Yaourt arôme framboise BIO 	Brownie au chocolat	Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Yaourt arôme framboise BIO 	Brownie au chocolat
Vendredi 12	Cake tomate, basilic, origan & sauce méridionale (mayonnaise, basilic, ail)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce chasseur (cerfeuil, champignon & estragon)	Carottes à la crème	Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes <u>Amuse-bouche :</u> <u>Dessert végétal au lait de coco</u>	Fruit	Cake tomate, basilic, origan & sauce méridionale (mayonnaise, basilic, ail)	Pané moelleux au gouda	Carottes à la crème	Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes <u>Amuse-bouche :</u> <u>Dessert végétal au lait de coco</u>	Fruit					

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge
 Menu végétarien

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



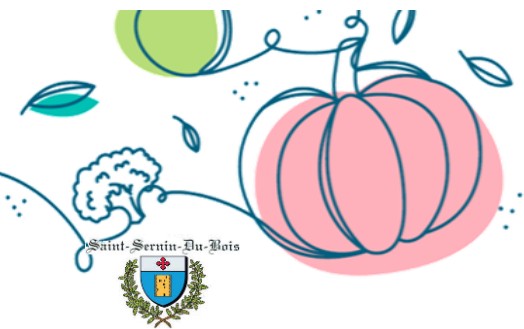


Du 15 au 19 avril 2024

MENU

de la semaine

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER			
Lundi 15	Taboulé (semoule BIO)	Rôti de dinde LR au jus tradition	Purée de haricots verts	Brillat-Savarin IGP 	Fruit	Taboulé (semoule BIO)	Tarte à l'emmental & mozzarella	Purée de haricots verts	Brillat-Savarin IGP 	Fruit				
Mardi 16	Salade de pâtes BIO, vinaigrette au pesto rouge	Sauté de veau BIO sauce curry	Chou-fleur au bouillon de légumes	Fromage Milanette	Dessert lacté saveur chocolat	Salade de pâtes BIO, vinaigrette au pesto rouge	Curry de chou-fleur BIO & pomme de terre (plat complet)	Chou-fleur au bouillon de légumes	Fromage Milanette	Dessert lacté saveur chocolat				
Mercredi 17	MENU VÉGÉTARIEN					Mercredi 17	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit	Moelleux au citron	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Jus d'ananas
	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit		Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit	Moelleux au citron	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Jus d'ananas
Jeudi Menu Américain 18 	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO), vinaigrette crémeuse	Hamburger (pain hamburger, steak haché de bœuf charolais, tostinette de cheddar & tomate tranchée)	Frites au four & dosette de ketchup	Petit fromage frais nature au lait entier	Gâteau façon cheesecake & coulis de framboise	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO), vinaigrette crémeuse	Hamburger (pain hamburger, galette d'haricots rouges BIO, tostinette de cheddar & tomate tranchée)	Frites au four & dosette de ketchup	Petit fromage frais nature au lait entier	Gâteau façon cheesecake & coulis de framboise				
Vendredi 19	Salade de haricots blancs BIO aux herbes	Merlu MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil)	Gratin de courgettes BIO	Fromage fondu Samos	Fruit	Salade de haricots blancs BIO aux herbes	Omelette nature BIO	Gratin de courgettes BIO	Fromage fondu Samos	Fruit				



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine



Du 22 au 26 avril 2024

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



Saint-Sernin-Du-Bois




MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	 MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi 22	Radis roses longs BIO & beurre doux	Sauce aux fèvesoles BIO, tomate & carotte BIO	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 23	Chou rouge BIO râpé vinaigrette aux herbes	Rôti de bœuf charolais jus à l'ail	Pois maraîchers	Comté AOP	Semoule au lait parfum vanille
Mercredi 24	Salade d'endives BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Sauté de dinde LR sauce barbecue chaude	Purée de patate douce	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Jeudi 25	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Colin pané MSC au riz soufflé & citron	Epinards en branches, sauce béchamel	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Crème dessert au chocolat 
Vendredi 26	Carottes râpées	Tomate farcie de volaille & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Purée pomme & abricot

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Radis roses longs BIO & beurre doux	Sauce aux fèvesoles BIO, tomate & carotte BIO	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Chou rouge BIO râpé vinaigrette aux herbes	Fondant à la mozzarella	Pois maraîchers	Comté AOP	Semoule au lait parfum vanille
Salade d'endives BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Boulettes falafels BIO sauce barbecue chaude	Purée de patate douce	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Nuggets de pois chiches BIO	Epinards en branches, sauce béchamel	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Crème dessert au chocolat 
Carottes râpées	Quenelles nature BIO & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Purée pomme & abricot

GOÛTER

Gaufre poudrée	Lait demi-écrémé BIO 	Coupelle de purée pomme & poire
----------------	---	---------------------------------



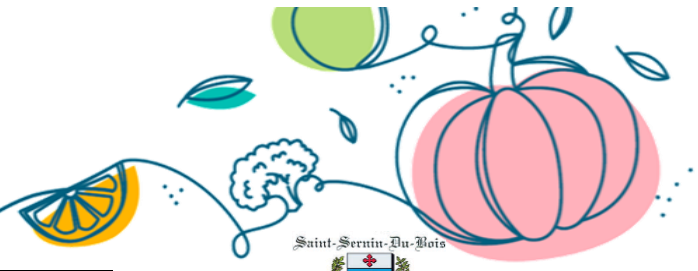
* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge
 Menu végétarien 

sOgeres
 "LA PASSION DANS
 TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine




Du 29 au 3 mai 2024

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT						GOÛTER										
		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT											
Lundi	29	Céleri râpé sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon)	Echine de porc* demi-sel à la dijonnaise	Lentilles BIO	Yaourt fermier arôme fraise	Fruit	Céleri râpé sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon)	Saucisse knack végétarienne BIO	Lentilles BIO	Yaourt fermier arôme fraise	Fruit											
Mardi	30	 MENU VÉGÉTARIEN						Salade de pommes de terre	Chausson tomate & mozzarella	Haricots verts	Brie du Vilet	Liégeois parfum vanille & caramel	Salade de pommes de terre		Haricots verts	Brie du Vilet	Liégeois parfum vanille & caramel					
Mercredi	1	FERIE						FERIE						FERIE								
Jeudi	2	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'échalote	Filet de limande MSC sauce hongroise (crème, paprika, oignon)	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'échalote	Sauce ratatouille BIO & pois cassé	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit											
Vendredi	3	Demi œuf dur BIO & macédoine de légumes mayonnaise	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce olive & coriandre	Purée de courgettes	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Clafoutis aux cerises	Demi œuf dur BIO & macédoine de légumes mayonnaise	Crêpes demi-lune à l'emmental	Purée de courgettes	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Clafoutis aux cerises											



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
 IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge
 Menu végétarien

sOgeres
 "LA PASSION DANS
 TOUTES NOS RECETTES"