



# MENU

## de la semaine




Du 6 au 10 mai 2024



COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN


	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 				
Lundi 6	Radis roses longs & beurre doux	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz sauce tomate (plat complet) & emmental râpé		Cantal jeune AOP	Crème dessert au chocolat 
Mardi 7	Taboulé (semoule BIO)	Curry de dinde LR	Haricots beurre	Yaourt nature fermier & dosette de sucre 	Fruit
Mercredi 8	FÉRIÉ				
Jeudi 9	FÉRIÉ				
Vendredi 10	PONT DE L'ASCENSION				

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Radis roses longs & beurre doux	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz sauce tomate (plat complet) & emmental râpé		Cantal jeune AOP	Crème dessert au chocolat 
Taboulé (semoule BIO)	Curry de légumes BIO & pommes de terre BIO (plat complet)	Yaourt nature fermier & dosette de sucre 		Fruit
FÉRIÉ				
FÉRIÉ				
PONT DE L'ASCENSION				

GOÛTER

FÉRIÉ



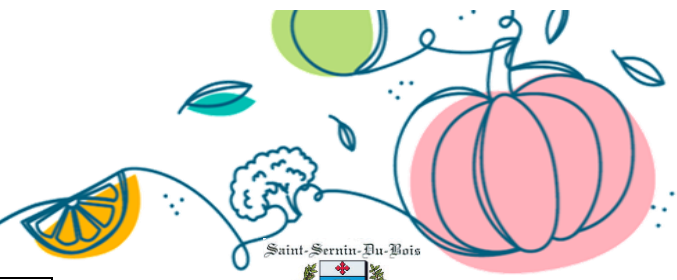
\* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée  
 IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge  
 Menu végétarien

**sOgeres**  
 "LA PASSION DANS  
 TOUTES NOS RECETTES"



# MENU

de la semaine



Du 13 au 17 mai 2024

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS

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	13	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Merlu MSC sauce crème aux herbes (ciboulette & basilic)	Epinards en branches sauce béchamel	Pont-l'Evêque AOP	Dessert lacté saveur chocolat	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Tortilla aux pommes de terre & oignons	Epinards en branches sauce béchamel	Pont-l'Evêque AOP	Dessert lacté saveur chocolat			
Mardi	14	Carottes râpées	Tomate farcie à la dinde & coulis	Riz BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit	Carottes râpées	Paëlla végétarienne (pois cassés & petits-pois)	Riz BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit			
Mercredi	15	Salade de pâtes BIO	Rôti de bœuf charolais, jus tradition	Purée de courgettes	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre 	Fruit	Salade de pâtes BIO	Hachis de lentilles vertes BIO & courgettes (plat complet)		Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre 	Fruit	Cake fourré framboise	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Jus d'orange
		<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>												
Jeudi	16	Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette huile d'olive & citron	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Donut au sucre	Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette huile d'olive & citron	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Donut au sucre			
Vendredi	17	Salade de tomates BIO & mozzarella râpé	Echine de porc demi-sel*	Haricots blancs BIO aux herbes	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	Salade de tomates BIO & mozzarella râpé	Saucisse knack végétarienne BIO	Haricots blancs BIO aux herbes	Petit fromage frais aux fruits	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 20 au 24 mai 2024


COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS




## MENU STANDARD

## MENU VÉGÉTARIEN


	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	FÉRIÉ				
Mardi 21	MENU VÉGÉTARIEN 				
	Salade de lentilles BIO	Nuggets de blé	Carottes persillées	Edam	Fruit
Mercredi 22	Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Lasagnes bolognaise pur bœuf (plat complet)		Fromage frais Cantafrais	Purée de pommes fraîche
Jeudi 23	Betteraves cuites, vinaigrette au cerfeuil	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon bourguignonne (raisin rouge, champignon & carotte)  	Pommes de terre sautées	Brie	Fruit
Vendredi 24	<b>Amuse-bouche Cornichon aigre doux</b> Tartinade de patate douce 	Filet de limande MSC sauce armoricaine (tomate, crème & paprika)	Brocolis BIO sauce béchamel	Yaourt fermier arôme fraise 	Gâteau au caramel

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
FÉRIÉ				
Salade de lentilles BIO	Nuggets de blé	Carottes persillées	Edam	Fruit
Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre (plat complet)		Fromage frais Cantafrais	Purée de pommes fraîche
Betteraves cuites, vinaigrette au cerfeuil	Flan de courgettes, mozzarella & basilic	Pommes de terre sautées	Brie	Fruit
<b>Amuse-bouche Cornichon aigre doux</b> Tartinade de patate douce	Petit-épeautre BIO façon risotto	Brocolis BIO sauce béchamel	Yaourt fermier arôme fraise 	Gâteau au caramel

## GOÛTER

Briochette aux pépites de chocolat au lait	Yaourt arôme fruits rouges BIO 	Smoothie agrumes & grenadine
--	--	------------------------------



\* 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 27 au 31 mai 2024

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS

Saint-Sernin-Du-Bois



### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Salade tourangelle (haricot vert, tomate BIO & flageolet BIO)	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO	Fromage frais Fraidou	Purée pomme & abricot fraîche
Mardi 28	Salade de pommes de terre	Colin d'Alaska MSC frais pané & tranche de citron	Gratin de courgettes BIO	Comté AOP	Fruit
Mercredi 29	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette provençale (tomate, ail & herbes)	Sauté de veau sauce chasseur (champignon & cerfeuil)	Blé BIO	Fromage fondu P'tit Croc'lait	Crème dessert au chocolat
Jeudi 30	Crêpe demi-lune à l'emmental	Rôti de porc* LR froid & dosette de mayonnaise	Duo petits-pois et carottes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Fruit
Vendredi 31	MENU VÉGÉTARIEN				
	Tranche de pastèque	Quenelles nature & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade tourangelle (haricot vert, tomate BIO & flageolet BIO)	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO	Fromage frais Fraidou	Purée pomme & abricot fraîche
Salade de pommes de terre	Pané moelleux au gouda & tranche de citron	Gratin de courgettes BIO	Comté AOP	Fruit
Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette provençale (tomate, ail & herbes)	Ragoût de lentilles vertes BIO & légumes BIO	Blé BIO	Fromage fondu P'tit Croc'lait	Crème dessert au chocolat
Crêpe demi-lune à l'emmental	Fondant froid au fromage de brebis	Duo petits-pois et carottes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Fruit
Tranche de pastèque	Quenelles nature & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille

### GOÛTER

Pain	Chocolat au lait	Fruit BIO
------	------------------	-----------



\* 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"