



Du 2 au 3 septembre 2021

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

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"


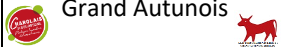


	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<p>Jeudi Bienvenue à tous</p> <p>2</p> 	Melon charentais BIO	Pané moelleux au gouda		Frites au four & dosette de ketchup	Brillat-Savarin IGP 	Mousse au chocolat au lait Coupelle de purée de pommes
<p>Vendredi</p> <p>3</p>	Salade de pâtes BIO au pistou	Merlu MSC sauce basquaise (poivron, oignon & thym)	Omelette BIO en sauce	Ratatouille	Fraidou	Fruit BIO

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

Du 6 au 10 septembre 2021

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

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6	Céleri sauce cocktail (ketchup & mayonnaise)	Couscous végétal (légumes & fèves)		Semoule BIO	Fromage blanc de campagne au lait entier / sucre 	Cookie tout chocolat
Mardi 7	Salade de pommes de terre BIO, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Rôti de dinde, jus aux oignons	<i>Clafoutis courgettes BIO, pomme de terre BIO & mozzarella (plat complet)</i>	Duo de courgettes jaunes & vertes à la ciboulette	Brie BIO	Fruit BIO
Mercredi 8	Pastèque BIO	Filet de hoki MSC sauce végétale au cerfeuil	<i>Croque tofu fromage BIO</i>	Macaronis semi-complets BIO	Munster AOP	Crème dessert au chocolat BIO
Judi 9	Betteraves cuites BIO	Goulash de bœuf IGP (tomate & paprika) du Grand Autunois 	<i>Galettes de haricots rouges BIO en sauce</i>	Carottes BIO aux agrumes	Petit Cotentin	Compote de pommes allégée en sucres BIO
Vendredi 10	Cubes de concombres tsaziki (fromage blanc, ail, aneth & vinaigre)	Tomate farcie de volaille & coulis de tomates	<i>Quenelles nature BIO & coulis de tomates</i>	Riz BIO	Bleu	Fruit BIO

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

Du 13 au 17 septembre 2021


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

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13	Taboulé à la menthe (semoule BIO)	Colin d'Alaska pané frais & citron	<i>Nuggets de pois chiches BIO & citron</i>	Epinards en branches BIO sauce béchamel	Edam	Flan saveur vanille nappé caramel BIO
Mardi 14	Courgettes BIO râpées	Tortellonis aux quatre fromages à l'italienne			Fromage blanc nature BIO & sucre	Fruit BIO
Mercredi 15	Salade de tomates BIO, vinaigrette balsamique	Rôti de bœuf charolais, jus tradition	<i>Galette épeautre BIO</i>	Gratin d'aubergines BIO	Coulommiers BIO	Beignet fourré à la framboise
Judi 16	Salade verte BIO & maïs, vinaigrette huile d'olive citron	Steak haché de bœuf charolais, jus au romarin	<i>Pané crousti fromage</i>	Pommes Wedges	Vache qui rit BIO	Liégeois au chocolat
Vendredi 17	Salade de riz BIO	Paupiette de veau sauce des Hortillons (oseille, poireau, céleri)	<i>Parmentier de carottes BIO au haché végétal (plat complet)</i>	Purée Crécy (carotte BIO)	Yaourt nature BIO & sucre	Fruit BIO

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

Du 20 au 24 septembre 2021



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

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 	<i>Salade de lentilles au vinaigre de framboise & fromage de brebis</i>	Moussaka au boeuf	Omelette BIO en sauce & haricots verts BIO à l'échalote		Fromage blanc nature BIO & sucre	Fruit BIO
Mardi 21	Duo carotte BIO & céleri BIO au citron & basilic	Haché de veau, jus tomatade	<i>Quenelles nature BIO sauce tomate</i>	Riz BIO à l'espagnole (épices, poivron & p.pois)	Montcadi croûte noire	Crème dessert onctueuse saveur vanille
Mercredi 22	Salade de pâtes BIO	Filet de poulet, jus au thym citron	<i>Clafoutis brocolis BIO, pomme de terre BIO & mozzarella (plat complet)</i>	Brocolis BIO persillés	Cantadou ail & fines herbes	Compote de pommes allégée en sucres BIO
Jeudi 23	Cubes de concombres, crème de balsamique	Dés de poisson MSC sauce marinière (champignons & moules)	<i>Blanquette végétale au tofu BIO</i>	Semoule BIO	Tomme blanche	Fruit BIO
Vendredi 24	Salade de tomates BIO, vinaigrette Xérès	Fingers soja & blé aux trois graines		Courgettes BIO gratinées	Yaourt arôme vanille bourbon BIO	Gâteau du Chef aux mirabelles

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

Du 27 septembre
au 1er octobre 2021

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

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Cour'slaw (carotte BIO & courgette BIO)	Bolognaise au bœuf charolais	<i>Bolognaise végétale</i>	Pennes BIO & emmental râpé	Saint-Nectaire AOP	Fruit BIO
Mardi 28	Salade de boulgour BIO	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron & aneth	<i>Galette seitan légume BIO</i>	Haricots plats d'Espagne à l'ail	Yaourt arôme framboise BIO	Eclair parfum vanille
Mercredi 29	Salade verte BIO & croûtons au vinaigre de cidre	 Bœuf IGP sauce printanière (carotte, thym & tomate)	<i>Parmentier au haché végétal (purée de pommes de terre fraîche BIO - plat complet)</i>	Purée de pommes de terre fraîche BIO	Saint-Môret	Fruit BIO
Jeudi 30	Salade de riz BIO niçoise (maïs, tomate & olive)	Omelette nature du Chef (œufs plein air) 		Ratatouille	Camembert BIO	Dessert lacté saveur chocolat BIO
Vendredi 1	Mousse de foie* & cornichons / Betteraves cuites BIO	Sauté de porc* sauce charcutière (cornichon, oignon & moutarde)	<i>Fondant du Chef au fromage de brebis</i>	Cocos à la tomate	Fromage blanc nature BIO & sucre	Fruit BIO

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