

# MENU

## de la semaine



Du 8 au 12 juillet 2024




COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS

Saint-Sernin-Du-Bois




### MENU STANDARD


### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8	Céleri BIO rémoulade	Cordon bleu de volaille	Coquillettes BIO & emmental râpé	Cantal jeune AOP	Liégeois parfum vanille & caramel
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Mardi 9	Salade de pois chiches BIO	Chausson tomate & mozzarella	Gratin de courgettes BIO	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
Mercredi 10 <i>Repas froid</i>	Concombre sauce fromage blanc aux herbes	Rôti de bœuf charolais froid & dosette de mayonnaise	Salade de riz BIO	Brie	Dessert lacté saveur chocolat
Jeudi 11 <i>Menu provençal</i>	Tartinade d'olives vertes 	Emincé de filet de cabillaud MSC sauce méditerranéenne (tomate, ail, câpre, olive)	Ratatouille BIO	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Cake au citron
Vendredi 12	Taboulé (semoule BIO)	Paupiette de veau, jus au thym	Haricots verts persillés	Yaourt fermier arôme ananas 	Tranche de pastèque

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Céleri BIO rémoulade	Nuggets de blé	Coquillettes BIO & emmental râpé	Cantal jeune AOP	Liégeois parfum vanille & caramel
Salade de pois chiches BIO	Chausson tomate & mozzarella	Gratin de courgettes BIO	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
Concombre sauce fromage blanc aux herbes	Terrine de légumes & dosette de mayonnaise	Salade de riz BIO	Brie	Dessert lacté saveur chocolat
Tartinade d'olives vertes	Clafoutis de pommes de terre & mozzarella	Ratatouille BIO	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Cake au citron
Taboulé (semoule BIO)	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts persillés	Yaourt fermier arôme ananas 	Tranche de pastèque

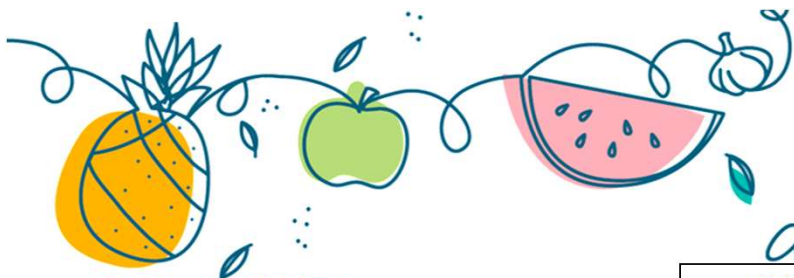
### GOÛTER

Pain	Pâte à tartiner chocolat & noisette	Jus de pomme
Madeleines longues	Lait demi-écrémé BIO 	Fruit
Cake marbré cœur fondant au chocolat	Yaourt nature & dosette de sucre	Jus d'orange
Galettes pur beurre	Petit fromage frais aux fruits	Fruit BIO
Pain	Coupelle de confiture de fraise	Coupelle pomme & pêche

\* 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 juillet 2024

# MENU

## de la semaine

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS



### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15	Crêpe demi-lune à l'emmental	Colin d'Alaska MSC sauce citronnée	Epinards en branche sauce béchamel	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Mardi 16	Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	Chipolata pur porc*, jus aux herbes de Provence	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage fondu Délice de camembert	Dessert lacté saveur vanille
Mercredi 17	Melon charentais BIO	Sauté de bœuf IGP issu du grand Autunois sauce origan & tomate	Purée de pommes de terre	Fromage frais Cantafrais	Purée de pommes fraîches
Jeudi 18	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Jeudi Menu italien & repas froid	Salade de penne BIO au pesto vert	Pizza froide gratinée au fromage italien	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette balsamique	Fromage blanc nature & coulis de framboise	Muffin arôme vanille aux pépites de chocolat
Vendredi 19	Salade de blé BIO	Filet de poulet LR IGP sauce barbecue froide	Gratin d'aubergines BIO à la provençale	Camembert	Fruit

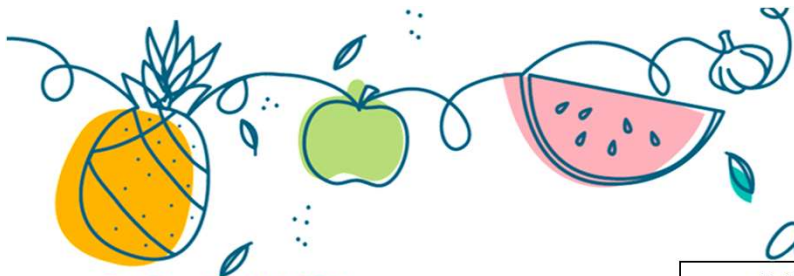
HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Crêpe demi-lune à l'emmental	Gratin de fusillis BIO au cheddar rouge & tomate	Epinards en branche sauce béchamel	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	Saucisse knack végétarienne BIO, jus aux herbes de Provence	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage fondu Délice de camembert	Dessert lacté saveur vanille
Melon charentais BIO	Flan de courgettes, mozzarella & basilic	Purée de pommes de terre	Fromage frais Cantafrais	Purée de pommes fraîches
Salade de penne BIO au pesto vert	Pizza froide gratinée au fromage italien	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette balsamique	Fromage blanc nature & coulis de framboise	Muffin arôme vanille aux pépites de chocolat
Salade de blé BIO	Gratin d'œuf dur BIO, courgettes BIO & tomates BIO (plat complet)		Camembert	Fruit

GOÛTER		
Riz soufflé au cacao	Lait demi-écrémé BIO	Coupe de purée pomme & coing
Gâteau fourré fraise	Dessert lacté à boire au cassis	Fruit BIO
Pain	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Smoothie pomme & coco
Petits-beurre x 3	Yaourt nature & dosette de sucre	Jus multifruit
Pain	Coupe de confiture d'abricot	Jus de raisin



\* 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





Du 22 au 26 juillet 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 22	Houmous de pois chiches BIO	Beignets de calamars à la romaine & tranche de citron	Chou-fleur sauce béchamel	Fromage frais Saint-Môret	Fruit	Houmous de pois chiches BIO	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Chou-fleur sauce béchamel	Fromage frais Saint-Môret	Fruit	Sablés de Retz	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Jus d'orange					
Mardi 23	Salade de concombre	Sauté de veau façon blanquette (carotte, champignon, crème)	Riz BIO	Tomme catalane	Crème dessert au chocolat	Salade de concombre	Ragoût de lentilles vertes BIO & légumes BIO (chou-fleur, haricot v, brocoli, carotte)	Riz BIO	Tomme catalane	Crème dessert au chocolat	Pain	Beurre doux	Coupelle de purée pomme & fraise					
Mercredi 24	Carottes râpées à l'échalote	Steak haché de bœuf charolais, jus tradition	Macaronis BIO & emmental râpé	Yaourt fermier arôme poire	Fruit	Carottes râpées à l'échalote	Sauce aux légumes (carotte, tomate) & pois chiches BIO	Macaronis BIO & emmental râpé	Yaourt fermier arôme poire	Fruit	Gaufre poudrée	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Jus d'ananas					
Jeudi 25	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne	Omelette nature (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Comté AOP	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel	Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne	Omelette nature (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Comté AOP	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel	Pain	Chocolat au lait	Fruit BIO
Vendredi 26 <i>Menu préparation du sportif &amp; repas froid</i>	Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	Rôti de porc LR*	Taboulé (semoule BIO)	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Banane	Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	Quiche aux légumes d'été BIO (aubergine BIO, courgette BIO, tomate BIO) froide	Taboulé (semoule BIO)	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Banane	Moelleux au citron	Yaourt arôme fraise BIO	Jus de pomme					



\* 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 juillet au 2 août 2024

COMMUNE DE SAINT-SERNIN-DU-BOIS




### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN


Les couleurs des jeux à l'honneur	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi Menu vert 29	Tartinade à l'avocat	Merlu MSC sauce végétale au cerfeuil (haricot vert, poireau, cerfeuil)	Pois maraîchers	Fromage frais Cantadou Ail & Fines Herbes	Kiwi
Mardi Repas froid 30	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 				
	Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Salade de pâtes BIO à la grecque (œuf dur BIO, poivron, olive & dés de Feta AOP - plat complet)		Fromage fondu Kiri	Liégeois au chocolat
Mercredi Menu rouge 31	Tranche de pastèque BIO	Tomate farcie à la dinde & coulis de tomate	Riz BIO	Yaourt à boire arôme fraise	Boudoirs
Jeudi 1er	Salade de cubes de courgettes à la menthe	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  façon gardiane (orange, laurier, balsamique)	Carottes au cumin	Coulommiers	Beignet fourré framboise
Vendredi Menu jaune 2	Melon jaune BIO	Filet de poulet LR IGP sauce curry	Pommes de terre sautées	Emmental stick	Smoothie pomme & banane

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Tartinade à l'avocat	Fondant de courgettes	Pois maraîchers	Fromage frais Cantadou Ail & Fines Herbes	Kiwi
Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Salade de pâtes BIO à la grecque (œuf dur BIO, poivron, olive & dés de Feta AOP - plat complet)		Fromage fondu Kiri	Liégeois au chocolat
Tranche de pastèque BIO	Chili sin carné (égrené de féverole BIO)	Riz BIO	Yaourt à boire arôme fraise	Boudoirs
Salade de cubes de courgettes à la menthe	Samoussa de légumes	Carottes au cumin	Coulommiers	Beignet fourré framboise
Melon jaune BIO	Curry de légumes BIO & pommes de terre (plat complet)		Emmental stick	Smoothie pomme & banane

### GOÛTER

Gâteau fourré cacao	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Jus d'orange
Pain	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit
Quatre-quarts pur beurre	Lait demi-écrémé BIO 	Fruit BIO
Pain	Beurre doux	Coupelle de purée pomme & abricot
Briochettes aux pépites de chocolat au lait	Yaourt arôme vanille BIO	Jus multifruit



\* 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"