

Du 1^{er} au 2 septembre 2022

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 août					
Mardi 30 août					
Mercredi 31 août					
Jeudi 1 ^{er} <i>Bienvenue à tous</i>	Melon charentais	Steak haché de bœuf charolais au jus	Pommes smiles & dosette de ketchup	Le Côte d'Or	Mousse au chocolat
Vendredi 2	Salade de riz & brunoise de légumes	Merlu sauce fines herbes (ciboulette, persil & thym)	Ratatouille	Fromage frais Rondelé ail & fines herbes	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 août					
Mardi 30 août					
Mercredi 31 août					
Jeudi 1 ^{er} <i>Bienvenue à tous</i>	Melon charentais	Galette de seitan & légumes	Pommes smiles & dosette de ketchup	Le Côte d'Or	Mousse au chocolat
Vendredi 2	Salade de riz & brunoise de légumes	Dauphinois de courgettes au basilic (plat complet)		Fromage frais Rondelé ail & fines herbes	Fruit

* Plat à base de porc



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche durable



Label Rouge



Menu végétarien



Cuisiné par nos équipes

Du 5 au 9 septembre 2022

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5	Céleri rémoulade	Paupiette de veau sauce des Hortillons (oseille, poireau, céleri)	Purée de pommes de terre	Yaourt nature • & dosette de sucre	Fruit
Mardi 6	Salade de pâtes • au pistou	Dés de poisson sauce basquaise (poivron, oignon & thym)	Brocolis • béchamel	Edam	Flan saveur vanille nappé de caramel
Mercredi 7	Tranche de pastèque •	Rôti de dinde •, jus aux oignons	Riz • à l'espagnole (épices, poivron & petit pois)	Fromage frais Petit Cotentin	Compote pomme abricot allégée en sucres
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 8	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Hachis de lentilles vertes • & courgettes à la mozzarella		Gorgonzola	Liégeois au chocolat
Vendredi 9	Taboulé au quinoa • à menthe	Goulash de bœuf issu du Grand Autunois (tomate & paprika)	Carottes • aux agrumes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Melon jaune

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Céleri rémoulade	Pané de blé emmental épinard & graines	Purée de pommes de terre	Yaourt nature • & dosette de sucre	Fruit
	Salade de pâtes • au pistou	Omelette nature • sauce tomate	Brocolis • béchamel	Edam	Flan saveur vanille nappé de caramel
	Tranche de pastèque •	Boulettes de haricots flageolets •	Riz • à l'espagnole (épices, poivron & petit pois)	Fromage frais Petit Cotentin	Compote pomme abricot allégée en sucres
	Salade de tomates, vinaigrette balsamique	Hachis de lentilles vertes • & courgettes à la mozzarella		Gorgonzola	Liégeois au chocolat
	Taboulé au quinoa • à menthe	Clafoutis carottes • au cumin (plat complet)		Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Melon jaune

* Plat à base de porc



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche durable



Label Rouge



Menu végétarien






Cuisiné par nos équipes

Du 12 au 16 septembre 2022

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

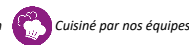
MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12	Œuf dur • sauce méridionale (huile, mayonnaise & basilic)	Cordon bleu de volaille	Haricots beurre	Yaourt arôme framboise •	Fruit
Mardi 13	Cubes de concombres tsaziki (fromage blanc, ail, aneth & vinaigre)	Bolognaise au bœuf charolais	Pennes • & emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Crème dessert onctueuse saveur vanille
Mercredi 14	Salade de pommes de terre, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Sauté de veau sauce au romarin	Poêlée d'aubergines • à la tomate	Pont l'Evêque 	Dessert lacté saveur chocolat
Jeudi 15	Salade verte, vinaigrette moutardée	Filet de hoki  sauce végétale au cerfeuil	Riz •	Fromage fondu Samos	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Vendredi 16	Carottes râpées	Pané crousti emmental	Gratin de courgettes • à la ciboulette	Fromage blanc nature • & dosette de sucre	Brownie aux haricots rouges 

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Œuf dur • sauce méridionale (huile, mayonnaise & basilic)	Beignets sticks de mozzarella	Haricots beurre	Yaourt arôme framboise •	Fruit
Cubes de concombres tsaziki (fromage blanc, ail, aneth & vinaigre)	Tortellonis ricotta grana padano sbrinz pecorina sauce tomate & basilic & emmental râpé (plat complet)		Fromage fondu P'tit Louis tartines	Crème dessert onctueuse saveur vanille
Salade de pommes de terre, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Fondant au fromage de brebis 	Poêlée d'aubergines • à la tomate	Pont l'Evêque 	Dessert lacté saveur chocolat
Salade verte, vinaigrette moutardée	Quenelles nature sauce crème	Riz •	Fromage fondu Samos	Fruit
Carottes râpées	Pané crousti emmental	Gratin de courgettes • à la ciboulette	Fromage blanc nature • & dosette de sucre	Brownie aux haricots rouges 

* Plat à base de porc



Du 19 au 23 septembre 2022

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES



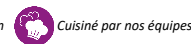
MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi Mission planète 19	Salade de torsades ●	Colin d'Alaska pané frais & citron	Epinards en branches béchamel ●	Brie	Fruit
Mardi 20	Crêpe à l'emmental	Jambon blanc de porc ● *	Purée Crécy (carotte) ●	Fromage fondu Vache qui rit	Liégeois parfum vanille & caramel
Mercredi 21	Courgettes râpées	Dés de poisson sauce armoricaine (tomate, échalote & crème)	Semoule ●	Petit blanc de campagne ● & dosette de sucre	Fruit
Jeudi Les Tartinables PAS PAREILLES 2022-2023 22	MENU VÉGÉTARIEN				
	Tartinable à la crème de chèvre, poivron rouge & basilic	Omelette nature (œufs ●) 	Ratatouille ●	Yaourt arôme vanille bourbon ●	Donut au sucre
Vendredi 23	Salade de tomates, vinaigrette Xérès	Bœuf mironton (navet, cornichon & céleri) 	Pommes de terre sautées	Fromage fondu Délice de Camembert	Fruit

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de torsades ●	Nuggets de pois chiches ● & citron	Epinards en branches béchamel ●	Brie	Fruit
Crêpe à l'emmental	Terrine de légumes & dosette de mayonnaise	Purée Crécy (carotte) ●	Fromage fondu Vache qui rit	Liégeois parfum vanille & caramel
Courgettes râpées	Boulettes sarrasin & lentilles aux légumes	Semoule ●	Petit blanc de campagne ● & dosette de sucre	Fruit
Tartinable à la crème de chèvre, poivron rouge & basilic	Omelette nature (œufs ●) 	Ratatouille ●	Yaourt arôme vanille bourbon ●	Donut au sucre
Salade de tomates, vinaigrette Xérès	Tarte emmental, mozzarella & fromage type italien	Pommes de terre sautées	Fromage fondu Délice de Camembert	Fruit

* Plat à base de porc



Du 26 au 30 septembre 2022

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26	Duo carotte & céleri au citron & basilic	Tomate farcie de dinde & coulis	Riz ●	Fromage fondu Petit Croc'lait	Fruit
Mardi 27	Mousse de foie de porc* & cornichons	Merlu  sauce citron & aneth	Haricots beurre à l'ail	Mix-lait vanille & spéculoos	
Mercredi 28	Cubes de concombres, crème de balsamique	Rôti de bœuf charolais, jus tradition	Coquillettes ● & emmental râpé	Comté 	Crème dessert au chocolat ●
Jeudi 29	Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron	Sauté de dinde ● sauce charcutière (oignon, cornichon & moutarde)	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté saveur vanille
MENU VÉGÉTARIEN 					
Vendredi 30	Cake paprika, poivron & tomate  sauce fromage blanc aux herbes	Nuggets de blé	Gratin de courgettes ●	Yaourt nature ● & dosette de sucre	Fruit

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Duo carotte & céleri au citron & basilic	Boulettes falafel ● sauce tomate	Riz ●	Fromage fondu Petit Croc'lait	Fruit
Salade de blé	Pané moelleux au gouda	Haricots beurre à l'ail	Mix-lait vanille & spéculoos	
Cubes de concombres, crème de balsamique	Sorrisis ricotta épinard & emmental râpé (plat complet)		Comté 	Crème dessert au chocolat ●
Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron	Galette boulgour & épeautre aux légumes ●	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté saveur vanille
Cake paprika, poivron & tomate  sauce fromage blanc aux herbes	Nuggets de blé	Gratin de courgettes ●	Yaourt nature ● & dosette de sucre	Fruit

* Plat à base de porc

