



Du 5 au 9 août 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES



**MENU STANDARD**

**MENU VÉGÉTARIEN**

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	5	Salade de blé BIO	Colin d'Alaska MSC pané frais & tranche de citron	Ratatouille BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Mardi	6	Concombres tzatziki (fromage frais, ail & aneth)	Couscous (boulettes keftas de dinde & légumes BIO)	Semoule BIO	Baratton de chèvre frais 	Dessert lacté saveur chocolat
Mercredi	7	Salade de pommes de terre	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce paprika & persil	Haricots beurre	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
Jeudi	8	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
		Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Lasagnes aux légumes d'été & mozzarella (plat complet)	Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille 	
Vendredi	9	Melon charentais BIO	Rôti de porc* LR froid & dosette de moutarde	Salade de lentilles vertes BIO	Cantal entredeux AOP	Dessert lacté à boire au cassis

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de blé BIO	Nuggets crispidor à l'emmental & tranche de citron	Ratatouille BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
		Concombres tzatziki (fromage frais, ail & aneth)	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Baratton de chèvre frais 	Dessert lacté saveur chocolat
		Salade de pommes de terre	Omelette nature BIO	Haricots beurre	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
		Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Lasagnes aux légumes d'été & mozzarella (plat complet)	Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille 	
		Melon charentais BIO	Tarte tomate, chèvre & basilic froide	Salade de lentilles vertes BIO	Cantal entredeux AOP	Dessert lacté à boire au cassis

\* 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



# MENU

## de la semaine



Du 12 au 16 août 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES


sanvignes  
LES MINES

### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12	Salade de coquillettes BIO	Merlu MSC sauce marseillaise (fenouil, tomate, ail)	Carottes	Yaourt fermier arôme coco 	Fruit
Mardi 13 <i>Repas Froid</i>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 				
	<i>Courgettes râpées vinaigrette à l'aneth</i>	<i>Salade de riz BIO composée (œuf dur BIO, haricots rouges BIO, guacamole - plat complet)</i>	<i>Fromage fondu Le Carré</i>	<i>Purée pomme &amp; abricot fraîche</i>	
Mercredi 14 <i>Menu du Nord-Pas-de-Calais</i>	<i>Salade de tomates BIO</i>	<i>Moules façon marinière (crème &amp; fumet de poisson)</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Gaufre poudrée &amp; crème fouettée vanille</i>
Jeudi 15	FÉRIÉ				
Vendredi 16	FERMÉ				

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12	Salade de coquillettes BIO	Galette d'épeautre BIO	Carottes	Yaourt fermier arôme coco 	Fruit
Mardi 13	<i>Courgettes râpées vinaigrette à l'aneth</i>	<i>Salade de riz BIO composée (œuf dur BIO, haricots rouges BIO, guacamole - plat complet)</i>	<i>Fromage fondu Le Carré</i>	<i>Purée pomme &amp; abricot fraîche</i>	
Mercredi 14	<i>Salade de tomates BIO</i>	<i>Boulettes falafel BIO sauce tomate</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Gaufre poudrée &amp; crème fouettée vanille</i>
Jeudi 15	FÉRIÉ				
Vendredi 16	FERMÉ				

\* 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 19 au 23 août 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES


sanvignes  
LES MINES

### MENU STANDARD

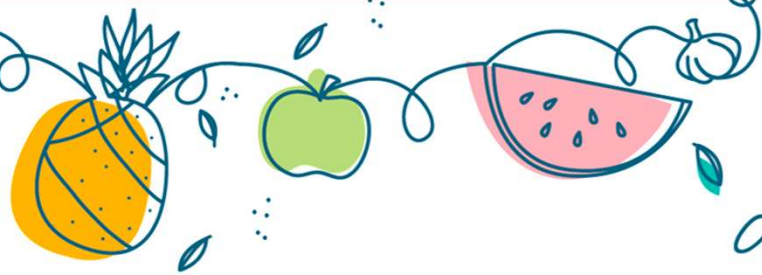
### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19	Salade de boulgour BIO vinaigrette aux oignons rouges	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brocolis BIO sauce béchamel	Fromage fondu Kiri	Crème dessert au chocolat 
Mardi 20	<i>Macédoine de légumes (stock secours)</i>	Filet de limande MSC sauce coco citron vert	Pennes BIO & emmental râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Melon charentais
Mercredi 21 <i>Repas froid</i>	Tranche de pastèque	<i>Salade de lentilles au thon (stock secours - plat complet)</i>		Fromage frais Fraidou	Dessert lacté saveur vanille
Jeudi 22	Œuf dur BIO sauce méridionale (mayonnaise, ail, basilic)	Rôti de bœuf charolais jus aux oignons	Purée de carottes	Brie du Vilet 	Fruit
Vendredi 23 <i>Menu lyonnais</i>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 				
	<i>Salade verte, croûtons &amp; vinaigrette moutardée</i>	<i>Quenelles nature &amp; coulis de tomate</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Yaourt nature fermier</i>  <i>&amp; dosette de sucre</i>	<i>Cake aux pralines roses</i>

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de boulgour BIO vinaigrette aux oignons rouges	Tortilla de pommes de terre (œuf BIO)	Brocolis BIO sauce béchamel	Fromage fondu Kiri	Crème dessert au chocolat 
<i>Macédoine de légumes (stock secours)</i>	Sauce aux légumes d'été (aubergine BIO, courgette BIO, poivron) & pois chiches BIO	Pennes BIO & emmental râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Melon charentais
Tranche de pastèque	<i>Salade de lentilles au maïs (stock secours - plat complet)</i>		Fromage frais Fraidou	Dessert lacté saveur vanille
Œuf dur BIO sauce méridionale (mayonnaise, ail, basilic)	Parmentier de pois BIO, tomate & purée de carotte BIO (plat complet)		Brie du Vilet 	Fruit
<i>Salade verte, croûtons &amp; vinaigrette moutardée</i>	<i>Quenelles nature &amp; coulis de tomate</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Yaourt nature fermier</i>  <i>&amp; dosette de sucre</i>	<i>Cake aux pralines roses</i>

\* 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 26 au 30 août 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES


sanvignes  
LES MINES

### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26	Salade de haricots blancs BIO	Sauté de veau façon Marengo (tomate, champignon, carotte)	Chou-fleur	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 27	Saucisson de porc à l'ail* & cornichon	Colin d'Alaska MSC sauce basquaise (tomate, poivron & thym)	Haricots verts	Fromage frais Tartare nature	Tranche de pastèque
Mercredi 28	Concombre sauce fromage blanc aux herbes	Sauce bolognaise au bœuf charolais	Fusillis BIO & emmental râpé	Saint-Nectaire AOP	Compote de fruits allégée en sucres (stock secours)
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Jeudi 29	Carottes râpées vinaigrette citronnée	Omelette aux fines herbes (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Tomme Blanche	Beignet fourré pomme
Vendredi 30 <i>Repas de fin d'accueil de loisirs &amp; repas froid</i> 	Sandwich (pain hamburger, thon mayonnaise & tomate)		Chips	Yaourt fermier arôme citron 	Melon charentais

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de haricots blancs BIO	Curry de chou-fleur BIO & pomme de terre (plat complet)		Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
	Houmous de betteraves	Crêpe demi-lune à l'emmental	Haricots verts	Fromage frais Tartare nature	Tranche de pastèque
	Concombre sauce fromage blanc aux herbes	Sauce aux féveroles BIO, tomate & carotte	Fusillis BIO & emmental râpé	Saint-Nectaire AOP	Compote de fruits allégée en sucres (stock secours)
	Carottes râpées vinaigrette citronnée	Omelette aux fines herbes (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Tomme Blanche	Beignet fourré pomme
	Sandwich (pain hamburger, œuf BIO mayonnaise & tomate BIO)		Chips	Yaourt fermier arôme citron 	Melon charentais

\* 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"

