








Du 6 au 10 juin 2022

**MENU DE LA COMMUNE
DE SANVIGNES-LES-MINES**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6	PENTECÔTE					
Mardi 7	MENU VÉGÉTARIEN 					
	Salade de betteraves cuites •, vinaigrette tomate	Quenelles nature • sauce tomate & olives vertes		Riz •	Fromage fondu Saint-Môret	Purée de pommes fraîches
Mercredi 8	Radis roses longs & beurre demi-sel	Dés de poisson  sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Dahl de lentilles vertes •	Boullgur •	Saint-Nectaire 	Fruit •
Jeudi 9	Salade de pommes de terre • aux cornichons	Sauté de bœuf  issu du Grand Autunois sauce Bulgogi (gingembre, paprika, soja) 	Omelette nature • sauce tomate	Beignets de légumes tempura	Coulommiers •	Fruit •
Vendredi 10 <i>Repas froid</i>	<i>Râpé de céleri •, courgette • & radis • sauce ravigote (câpres, cerfeuil, estragon)</i>	<i>Rillettes de thon, fromage frais & ciboulette</i>	<i>Fondant froid au fromage de brebis</i> 	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Petit fromage frais nature sucré</i>	<i>Cake au citron</i> 

* 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 13 au 17 juin 2022

**MENU DE LA COMMUNE
DE SANVIGNES-LES-MINES**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13	Salade mexicaine (h.rouges, tomate, maïs)	Sauté de bœuf  sauce gardiane (orange, laurier, balsamique) 	Clafoutis aux carottes & cumin  (plat complet)	Carottes  persillées	Montboissé au moût de raisin	Fruit 
Mardi 14	Mousse de foie de porc * & cornichon Œuf dur plein air & dosette de mayonnaise	Hoki  sauce citron	Raviolis tofu & basilic sauce végétale  (plat complet)	Coquillettes 	Yaourt arôme framboise 	Cocktail de fruits au sirop léger
Mercredi 15	Salade de tomates  , vinaigrette moutarde à l'ancienne	Escalope de dinde  au jus	Galette d'épeautre 	Petits-pois maraîchers 	Emmental 	Eclair parfum chocolat
Jeudi 16	MENU VÉGÉTARIEN 					
Repas froid	Salade verte, vinaigrette aux oignons rouges	Pizza froide gratinée à la mozzarella (plat complet)			Fromage fondu Petit Moulé ail & fines herbes	Flan saveur vanille nappé de caramel 
Vendredi 17 <i>Recette magique</i>	Salade courslaw (courgette  & carotte )	Boulettes bœuf & mouton sauce façon orientale (épices, tomate)	Boulettes falafel  en sauce	Purée de pommes de terre  (légume frais)	Fromage blanc nature  , confiture de cerises noires	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 20 au 24 juin 2022



MENU DE LA COMMUNE
DE SANVIGNES-LES-MINES

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	Radis roses longs & sauce fromage blanc aux herbes	Paëlla au poisson & fruits de mer 	Paëlla végétarienne au riz (plat complet)	Riz à l'espagnole	Gouda	Nectarine
Mardi 21	MENU VÉGÉTARIEN 					
Mardi 21 Repas froid	Salade de tomates & mozzarella râpée, vinaigrette provençale	Œuf dur sauce tartare (mayonnaise, câpres, cornichons)		Taboulé à la semoule	Fromage fondu Rondelé fleur de sel	Smoothie framboise, pomme, banane & basilic
Mercredi 22	Tranche de pastèque	Rôti de bœuf charolais au jus	Clafoutis de courgettes, pommes de terre & mozzarella (plat complet) 	Gratin de courgettes	Fromage blanc nature, coulis de fruits rouges	& Langues de chat
Jeudi 23	Concombre khira raïta (épices, fromage blanc, coriandre)	Sauté de poulet sauce basquaise (poivron, tomate)	Samoussas de légumes	Haricots plats d'Espagne, maïs doux & chou-fleur	Yaourt nature & dosette de sucre	Tarte rhubarbe, fraise & crème pâtissière
Vendredi 24	Salade de torsades à la grecque (olives noires, citron, tomate)	Cordon bleu de volaille	Nuggets de pois chiches	Ratatouille	Baratton de chèvre frais 	Melon charentais

* 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 27 juin au 1^{er} juillet 2022

MENU DE LA COMMUNE
DE SANVIGNES-LES-MINES

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Salade de blé ● & brunoise de légumes	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé & tranche de citron	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Epinards en branches ● sauce béchamel	Fromage fondu Six de Savoie	Compote pomme & fraise allégée en sucres
Mardi 28	Gaspacho de tomates	Chipolata pur porc ● * aux herbes de Provence	Knack végétale ●	<u>Lentilles (Stock secours)</u>	Fromage blanc nature ● & dosette de sucre	Tranche de pastèque ●
Mercredi 29 <i>Repas froid</i>	Salade de riz ● niçoise (thon, maïs, olives noires) Salade de riz ● végétarienne	Rôti de dinde ● froid & dosette de mayonnaise	Tarte mozzarella, emmental, fromage italien froide	Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix	Livarot 	Dessert lacté saveur chocolat ●
Jeudi 30	MENU VÉGÉTARIEN 					
	Salade de penne ●, crème de ricotta basilic	Omelette aux œufs plein air aux oignons frits  	Poêlée d'été (duo de courgettes, haricots plats d'Espagne & maïs doux)	Tomme blanche	Fruit ●	
Vendredi 1 ^{er} juillet <i>Au revoir les grands</i>	  Melon jaune ●	Steak haché de bœuf charolais au jus 	Nuggets crispidor à l'emmental	Frites au four & dosette de ketchup	Mini-roulé de Fol Epi	Crème dessert au chocolat ●

* 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 4 au 8 juillet 2022

**MENU DE LA COMMUNE
DE SANVIGNES-LES-MINES**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT VÉGÉTARIEN	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4 juillet	Œuf dur ● & dosette de mayonnaise	Sauté de bœuf  sauce tomate & origan 	Galette seitan & légumes ●	<u>Ratatouille (Stock secours)</u>	Fromage fondu Tartare nature	<u>Compote de pommes allégée en sucres (Stock secours)</u>
Mardi 5 juillet	MENU VÉGÉTARIEN 					
	<u>Macédoine vinaigrette (Stock secours)</u>	Pané moelleux au gouda		Purée de courgettes ●	Brie ●	Fruit ●
Mercredi 6 juillet	Salade de concombre ● au fromage fondu Vache qui rit	Blanquette de veau (crème, champignons, carottes)	Blanquette végétale au tofu ● (crème, champignons, carottes)	Riz ●	P'tit blanc de campagne ● & dosette de sucre 	Fruit ●
Jeudi Pique-nique 7 juillet	<u>Wrap (Tortilla de blé, émincé de volaille kebab mayonnaise, tomate tranchée)</u>		<u>Wrap (Tortilla de blé, émincé d'œuf ● mayonnaise, tomate tranchée)</u>	<u>Chips</u>	<u>Yaourt à boire arôme fraise ●</u>	<u>Muffin vanille aux pépites de chocolat</u>
Vendredi Vacances 8 juillet	Salade verte, vinaigrette balsamique	Sauce bolognaise au thon	Sauce bolognaise au haché de soja	Fusillis ●	& Cheddar râpé	Melon ●

* Plat à base de porc



● Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche durable



● Label Rouge



Menu végétarien



Cuisiné par nos équipes