Inspirations sOgeres

Des produits frais, locaux et de saison travaillés avec passion par nos chefs.

Du 8 au 12 Mai 2023

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

sanvignes LES MINES

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8	FERIE				
Mardi 9	Salade de lentilles vertes BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce olive & coriandre	Ratatouille BIO	Cantal jeune AOP	Fruit
Mercredi 10	Salade de pommes de terre	Filet de hoki MSC sauce basquaise (tomate, poivron, thym)	Petits-pois maraîchers	Emmental stick	Purée de pommes fraîches
Jeudi 11	MENU VÉGÉTARIEN				
	Oeuf dur BIO & dosette de mayonnaise	Gratin de macaronis BIO, chou-fleur, mozzarella & cheddar (plat complet)		Fromage fondu petit Croc'lait	Fruit
Vendredi 12 Repas créole C'EST LA FÊTE	*Carottes râpées vinaigrette ananas*	*Acras de morue et tranche de citron*	*Purée de patate douce*	*Yaourt arôme noix de coco BIO* Manger Bio	*Clafoutis à la mangue CNE*

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8	FERIE				
Mardi 9	Salade de lentilles vertes BIO	Quenelles nature sauce olive & coriandre	Ratatouille BIO	Cantal jeune AOP	Fruit
Mercredi 10	Salade de pommes de terre	Clafoutis CNE aux légumes d'été BIO (plat complet)		Emmental stick	Purée de pommes fraîches
Jeudi 11	Oeuf dur BIO & dosette de mayonnaise	Gratin de macaronis BIO, chou-fleur, mozzarella & cheddar (plat complet)		Fromage fondu petit Croc'lait	Fruit
Vendredi 12	*Carottes râpées vinaigrette ananas*	*Samoussa de légumes*	*Purée de patate douce*	*Yaourt arôme noix de coco BIO* Manger Bio	*Clafoutis à la mangue CNE*

** Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien*

Inspirations sOgeres

Des produits frais, locaux et de saison travaillés avec passion par nos chefs.

Du 15 au 19 mai 2023

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES" — sanvignes LES MINES

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi	15	Tartinable fromage frais et pesto vert	Nuggets de blé	Courgettes BIO béchamel	Saint-Nectaire AOP	Flan saveur vanille nappé caramel
Mardi	16	Radis roses longs & beurre demi-sel	Merlu MSC sauce crème aux herbes (crème, ciboulette, basilic)	Semoule BIO	Fromage blanc de campagne Girard & dosette de sucre	Fruit
Mercredi	17	Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Sauté de veau BIO sauce chasseur (champignons, cerfeuil)	Haricots verts persillés	Fromage frais Saint-Môret	Clafoutis au cassis CNE
Jeudi	18	FERIE				
Vendredi	19	PONT DE L'ASCENSION				

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Tartinable fromage frais et pesto vert	Nuggets de blé	Courgettes BIO béchamel	Saint-Nectaire AOP	Flan saveur vanille nappé caramel
Radis roses longs & beurre demi-sel	Petit épeautre BIO à la mexicaine (plat complet)		Fromage blanc de campagne Girard & dosette de sucre	Fruit
Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Fondant au fromage de brebis CNE	Haricots verts persillés	Fromage frais Saint-Môret	Clafoutis au cassis CNE
FERIE				
PONT DE L'ASCENSION				

** Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien*

Inspirations sOgeres

Des produits frais, locaux et de saison travaillés avec passion par nos chefs.

Du 22 au 26 mai 2023

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES" — sanvignes LES MINES

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	22	Céleri BIO rémoulade	Chipolata de porc* aux herbes de Provence	Lentilles vertes BIO mijotées	Yaourt arôme fraise BIO	Fruit
Mardi	23	Salade de riz BIO	Colin d'Alaska MSC frais pané & tranche de citron	Gratin de brocolis BIO	Munster AOP	Crème dessert parfum vanille BIO
Mercredi	24	Salade verte & maïs, vinaigrette moutardée	Bolognaise au bœuf charolais	Pennes Rigate BIO & emmental râpé	Fromage fondu Kiri	Fruit
Jeudi	25	MENU VÉGÉTARIEN				
		Pizza au fromage	Omelette CNE aux oignons frits (œufs BIO Socovo)	Ratatouille BIO	Tomme noire	Muffin au chocolat
Vendredi	26	Salade de tomates BIO et mozzarella râpée, vinaigrette aux herbes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce crème et champignon	Pommes de terre quartiers	Fromageblanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Céleri BIO rémoulade	Saucisse knack végétarienne BIO	Lentilles vertes BIO mijotées	Yaourt arôme fraise BIO	Fruit
Salade de riz BIO	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Gratin de brocolis BIO	Munster AOP	Crème dessert parfum vanille BIO
Salade verte & maïs, vinaigrette moutardée	Sauce aux légumes & aux pois chiches	Pennes Rigate BIO & emmental râpé	Fromage fondu Kiri	Fruit
Pizza au fromage	Omelette CNE aux oignons frits (œufs BIO Socovo)	Ratatouille BIO	Tomme noire	Muffin au chocolat
Salade de tomates BIO et mozzarella râpée, vinaigrette aux herbes	Tortilla pommes de terre & oignons CNE (plat complet)		Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit

** Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien*

Inspirations sOgeres

Des produits frais, locaux et de saison travaillés avec passion par nos chefs.

Du 29 au 2 juin 2023

MENU DE LA COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES" — sanvignes LES MINES

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	29	FERIE				
Mardi	30	Salade de pâtes BIO	Sauté de poulet LR IGP sauce délice (crème, citron, échalote)	Haricots beurre	Comté AOP	Fruit
Mercredi *Repas froid*	31	Taboulé (semoule BIO)	Rôti de bœuf BIO froid & dosette de mayonnaise	Salade de tomates BIO, concombre BIO & maïs	Fromage frais Tartare nature	Beignet fourré à la pomme
Jeudi	1	MENU VÉGÉTARIEN				
		Salade verte & croûtons, vinaigrette huile d'olive & citron	Lasagnes ricotta, épinards & chèvre (plat complet)		Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Vendredi	2	Pâté de campagne de porc* & cornichon	Filet de hoki MSC sauce armoricaine (tomate, crème, paprika)	Purée de courgettes aux herbes	Fromage frais Cantafrais	Purée pomme & abricot fraiche

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
FERIE				
Salade de pâtes BIO	Pizza tomate & fromage	Haricots beurre	Comté AOP	Fruit
Taboulé (semoule BIO)	Flan froid de courgettes BIO, mozzarella et basilic CNE	Salade de tomates BIO, concombre BIO & maïs	Fromage frais Tartare nature	Beignet fourré à la pomme
Salade verte & croûtons, vinaigrette huile d'olive & citron	Lasagnes ricotta, épinards & chèvre (plat complet)		Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Terrine de légumes & dosette de mayonnaise	Crêpes demi-lune aux champignons	Purée de courgettes aux herbes	Fromage frais Cantafrais	Purée pomme & abricot fraiche

** Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien*