



MENU

de la semaine



Du 7 au 11 octobre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7	Pâté de campagne de porc* & cornichons	Hoki MSC sauce poulette (crème, champignon & moules)	Epinards en branches sauce béchamel	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit
Mardi 8	Céleri rémoulade	Boulettes keftas de volaille à la marocaine	Macaronis BIO & emmental râpé	Gouda 	Crème dessert saveur vanille 
Mercredi 9	Potage de haricots verts	Sauté de veau façon blanquette (carotte, crème & champignons)	Riz BIO	Fromage fondu Le Carré	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 10	Carottes râpées, vinaigrette huile d'olive citron	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage frais Petit Moulé nature	Donut au sucre
Vendredi 11	Salade de tomates BIO	Echine de porc* demi-sel à la moutarde	Lentilles BIO	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de pommes de terre	Fondant au fromage de brebis	Epinards en branches sauce béchamel	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit
Céleri rémoulade	Boulettes de pois chiches BIO à la marocaine	Macaronis BIO & emmental râpé	Gouda	Crème dessert saveur vanille 
Potage de haricots verts	Quenelles nature BIO sauce tomate	Riz BIO	Fromage fondu Le Carré	Fruit
Carottes râpées, vinaigrette huile d'olive citron	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage frais Petit Moulé nature	Donut au sucre
Salade de tomates BIO	Gratin de fusillis BIO au cheddar rouge	Lentilles BIO	Fromage blanc de campagne  & 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

 Menu végétarien

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine

Du 14 au 18 octobre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

Semaine des saveurs : les épices	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN 					
Lundi 14	Tartinable haricots rouges BIO & épices mexicaines	Nuggets de blé	Gratin de potiron	Brie du Vilet 	Fruit
Mardi 15	Chou blanc râpé	Currywurst* (saucisse de Francfort de porc sauce tomate & curry)	Pennes BIO & emmental râpé	Fromage fondu Vache qui rit	Purée de pommes fraîches
Mercredi 16	Salade de riz BIO	Aiguillettes de poulet sauce tandoori (oignon, ail & épices)	Haricots beurre	Saint-Nectaire AOP	Fruit
Jeudi 17	Potage d'automne (potimarron BIO & carotte BIO)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois façon hongroise (crème, oignon & paprika) 	Pommes de terre quartiers frites	Fromage frais Cantafrais	Dessert lacté saveur chocolat
Vendredi 18	Betteraves cuites BIO	Dés de colin d'Alaska MSC sauce estragon	Carottes	Yaourt nature fermier  & dosette de sucre	Cake au curcuma

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Tartinable haricots rouges BIO & épices mexicaines	Nuggets de blé	Gratin de potiron	Brie du Vilet 	Fruit
Chou blanc râpé	Curry de légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO & emmental râpé	Fromage fondu Vache qui rit	Purée de pommes fraîches
Salade de riz BIO	Fondant aux épices tandoori	Haricots beurre	Saint-Nectaire AOP	Fruit
Potage d'automne (potimarron BIO & carotte BIO)	Samoussa de légumes	Pommes de terre quartiers frites	Fromage frais Cantafrais	Dessert lacté saveur chocolat
Betteraves cuites BIO	Petit épeautre BIO façon risotto	Carottes	Yaourt nature fermier  & dosette de sucre	Cake au curcuma

* 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 21 au 25 octobre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21	Céleri râpé	Escalope de dinde LR, jus aux herbes	Gratin de pommes de terre BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Mardi 22	Taboulé (à la semoule BIO)	Rôti de bœuf charolais, jus aux oignons	Chou-fleur	Tomme blanche	Crème dessert au chocolat
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mercredi 23	Potage de brocolis	Sauce champignons & crème	Fusillis BIO & Emmental râpé	Yaourt fermier arôme fraise	Fruit
Jeudi 24	Carottes râpées	Merlu MSC sauce armoricaine (tomate, échalote & crème)	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage fondu Petit Croc'lait	Gâteau au yaourt
Vendredi 25	Salade de blé BIO	Cordon bleu de volaille	Poêlée de légumes cordiale (carotte, haricot vert & navet), jus aux oignons	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Céleri râpé	Pané moelleux au gouda	Gratin de pommes de terre BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Taboulé (à la semoule BIO)	Fondant au fromage de brebis	Chou-fleur	Tomme blanche	Crème dessert au chocolat
Potage de brocolis	Sauce champignons & crème	Fusillis BIO & Emmental râpé	Yaourt fermier arôme fraise	Fruit
Carottes râpées	Clafoutis pomme de terre & mozzarella	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage fondu Petit Croc'lait	Gâteau au yaourt
Salade de blé BIO	Tarte provençale	Poêlée de légumes cordiale (carotte, haricot vert & navet), jus aux oignons	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
 Menu végétarien

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine

Du 28 octobre au 1er novembre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<i>MENU VÉGÉTARIEN</i> 						
Lundi	28	Chou rouge râpé sauce fromagère à l'estragon	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Purée pomme & abricot fraîche
Mardi	29	Salade de pommes de terre	Sauté de boeuf IGP issu du Grand Autunois façon chasseur (cerfeuil, champignon & estragon)	Pois maraîchers	Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes	Fruit
Mercredi	30	Salade verte & maïs BIO & vinaigrette aux herbes	Poissonnette MSC & citron	Coquillettes BIO & emmental râpé	Coulommiers	Dessert lacté saveur vanille
<i>Jedi Halloween</i>	<i>31</i>	<i>Potage sanglant à la tomate & cheddar rouge râpé</i>	<i>Doigts de sorcière (knack de volaille)</i>	<i>Purée de citrouille (potiron)</i>	<i>Fondant au chocolat pur beurre & mousse fantôme (crème fouettée vanillée)</i>	
Vendredi	1er	FERIE				

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Chou rouge râpé sauce fromagère à l'estragon	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Purée pomme & abricot fraîche
		Salade de pommes de terre	Omelette nature BIO	Pois maraîchers	Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes	Fruit
		Salade verte & maïs BIO & vinaigrette aux herbes	Quenelles nature BIO sauce tomate	Coquillettes BIO & emmental râpé	Coulommiers	Dessert lacté saveur vanille
		<i>Potage sanglant à la tomate & cheddar rouge râpé</i>	<i>Saucisse knack végétarienne BIO</i>	<i>Purée de citrouille (potiron)</i>	<i>Fondant au chocolat pur beurre & mousse fantôme (crème fouettée vanillée)</i>	
		FERIE				

* 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"

