



# MENU

de la semaine



Du 2 au 6 septembre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes  
LES MINES

## MENU STANDARD

## MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2	Thon MSC guacamole à tartiner	Bolognaise au bœuf charolais	Fusillis BIO & emmental râpé	Petit fromage frais nature sucré	Fruit
Mardi 3	Taboulé à la menthe (semoule BIO)	Dés de colin d'Alaska MSC sauce fines herbes (ciboulette & persil)	Gratin de chou-fleur	Fromage fondu Le Carré	Dessert lacté saveur vanille
Mercredi 4	Carottes râpées	Pilons de poulet, jus aux herbes	Riz BIO	Yaourt fermier arôme citron 	Tranche de pastèque
Jeudi 5	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette Xérès	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  taçon mironton (navet, cornichon & céleri) 	Frites au four	Fromage frais Fraidou	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Vendredi 6	Betteraves cuites	Pané de blé emmental épinard & graines	Haricots beurre	Semoule au lait & Petits beurre	

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Tartinade haricot blanc BIO, tomate & basilic	Sauce ratatouille BIO & lentilles vertes BIO	Fusillis BIO & emmental râpé	Petit fromage frais nature sucré	Fruit
Taboulé à la menthe (semoule BIO)	Omelette nature BIO	Gratin de chou-fleur	Fromage fondu Le Carré	Dessert lacté saveur vanille
Carottes râpées	Chili sin carne (égrené de pois & féverole BIO)	Riz BIO	Yaourt fermier arôme citron 	Tranche de pastèque
Salade verte & maïs BIO, vinaigrette Xérès	Fondant au fromage de brebis	Frites au four	Fromage frais Fraidou	Fruit
Betteraves cuites	Pané de blé emmental épinard & graines	Haricots beurre	Semoule au lait & Petits beurre	



\* 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 9 au 13 septembre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes  
LES MINES

## MENU STANDARD

## MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9	Salade de lentilles BIO	Cordon bleu de volaille	Courgettes BIO persillées	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Mardi 10	Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Quenelles nature sauce financière (tomate, champignon & olive)	Riz BIO	Fromage frais Tartare nature	Purée de pommes fraîches
Mercredi 11	Salade de tomates BIO, vinaigrette balsamique	Sauté de veau sauce poivrade (crème, carotte & poivre)	Blé BIO	Fromage fondu Samos	Liégeois parfum vanille & caramel
Jeudi 12	Saucisson de porc* à l'ail & cornichons	Hoki MSC sauce basquaise (tomate, poivron & thym)	Epinards en branches sauce béchamel	Baratton de chèvre frais 	Fruit
Vendredi Repas de bienvenue 13	Melon charentais	Steak haché de bœuf charolais sauce barbecue	Gratin de macaronis BIO	Petit fromage frais aux fruits	Gâteau moelleux au chocolat

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9	Salade de lentilles BIO	Nuggets de pois chiches BIO	Courgettes BIO persillées	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 10	Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Quenelles nature sauce financière (tomate, champignon & olive)	Riz BIO	Fromage frais Tartare nature	Purée de pommes fraîches
Mercredi 11	Salade de tomates BIO, vinaigrette balsamique	Sauce aux légumes secs BIO	Blé BIO	Fromage fondu Samos	Liégeois parfum vanille & caramel
Jeudi 12	Salade de pommes de terre	Crêpes demi-lune à l'emmental	Epinards en branches sauce béchamel	Baratton de chèvre frais 	Fruit
Vendredi Repas de bienvenue 13	Melon charentais	Beignets sticks de mozzarella	Gratin de macaronis BIO	Petit fromage frais aux fruits	Gâteau moelleux au chocolat

\* 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 16 au 20 septembre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes  
LES MINES

## MENU STANDARD

## MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16	Taboulé (à la semoule BIO)	Colin d'Alaska MSC pané au riz soufflé & citron	Carottes	Comté AOP	Fruit
Mardi 17	Tranche de pastèque	Haché de poulet rôti, jus aux oignons	Riz BIO	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Dessert lacté saveur chocolat
Mercredi 18	Salade de pommes de terre	Filet de limande MSC sauce rouille (crème, épices, huile d'olive)	Brocolis BIO	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Jeudi 19	Salade verte & croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Omelette aux oignons frits (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Gaufre poudrée
Vendredi 20	Courgettes râpées au fromage fondu Vache qui rit	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  à la façon gardiane (orange, laurier & balsamique)	Purée de pommes de terre	Yaourt fermier arôme vanille 	Fruit

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Taboulé (à la semoule BIO)	Pané crousti emmental & citron	Carottes	Comté AOP	Fruit
Tranche de pastèque	Boulettes falafels BIO sauce tomate	Riz BIO	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Dessert lacté saveur chocolat
Salade de pommes de terre	Gratin de coquillettes BIO, brocolis BIO, mozzarella & cheddar (plat complet)		Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Salade verte & croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Omelette aux oignons frits (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Gaufre poudrée
Courgettes râpées au fromage fondu Vache qui rit	Fan de chou-fleur BIO	Purée de pommes de terre	Yaourt fermier arôme vanille 	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"





Du 23 au 27 septembre 2024

**MENU STANDARD**

**MENU VÉGÉTARIEN**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23	Céleri râpé sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon)	Tomate farcie à la dinde & coulis	Riz BIO	Ile flottante & galettes pur beurre	
Mardi 24	Salade de pâtes BIO au pesto vert	Merlu MSC sauce citron & aneth	Gratin de courgettes BIO	Edam	Fruit
Mercredi 25	Melon charentais	Rôti de bœuf charolais, jus à l'échalote	Pommes de terre persillées	Brie	Crème dessert au chocolat 
Jeudi 26	Crêpe demi-lune à l'emmental	Sauté de porc LR* sauce forestière (champignon & carotte)	Pois maraîchers	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Vendredi 27	Carottes râpées, vinaigrette à l'échalote	Couscous végétal aux cinq légumes & raisins secs	Semoule BIO	Fromage frais Saint-Môret	Purée pomme & abricot fraîche

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Céleri râpé sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon)	Quenelles nature BIO sauce tomate	Riz BIO	Ile flottante & galettes pur beurre	
Salade de pâtes BIO au pesto vert	Galette de haricots rouges BIO	Gratin de courgettes BIO	Edam	Fruit
Melon charentais	Fondant aux épinards BIO	Pommes de terre persillées	Brie	Crème dessert au chocolat 
Crêpe demi-lune à l'emmental	Terrine de légumes & dosette de mayonnaise	Pois maraîchers	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
Carottes râpées, vinaigrette à l'échalote	Couscous végétal aux cinq légumes & raisins secs	Semoule BIO	Fromage frais Saint-Môret	Purée pomme & abricot fraîche

\* 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 30 septembre au 4 octobre 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes  
LES MINES

### MENU STANDARD

### MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30	Œuf dur BIO sauce cocktail (ketchup & mayonnaise)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce olives & coriandre	Haricots verts	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit
Mardi 1	Salade de tomates BIO, vinaigrette au basilic	Paupiette de veau, jus tradition	Chou-fleur	Petit fromage frais nature sucré	Beignet fourré pomme
Mercredi 2	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Colin d'Alaska MSC sauce oseille	Riz BIO	Camembert	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Jedi 3	Macédoine de légumes mayonnaise	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino & sbrinz sauce tomate & emmental râpé	Yaourt fermier arôme EOCO		Fruit
Vendredi 4	Salade de blé BIO, poivron & échalote	Beignets de calamars & citron	Purée de carottes	Cantal jeune AOP	Liégeois au chocolat

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Œuf dur BIO sauce cocktail (ketchup & mayonnaise)	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit
Salade de tomates BIO, vinaigrette au basilic	Nuggets crispidor à l'emmental	Chou-fleur	Petit fromage frais nature sucré	Beignet fourré pomme
Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Camembert	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Macédoine de légumes mayonnaise	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino & sbrinz sauce tomate & emmental râpé	Yaourt fermier arôme EOCO		Fruit
Salade de blé BIO, poivron & échalote	Chausson tomate & mozzarella	Purée de carottes	Cantal jeune AOP	Liégeois au chocolat

\* 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"

