



Du 1 au 5 avril 2024

MENU

de la semaine



COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES



sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1	FERIE				
Mardi 2	Salade de lentilles BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce provençale (tomate, ail, olive)	Haricots beurre en persillade	Petit fromage frais nature sucré	Fruit
Mercredi 3	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Filet de hoki MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Semoule BIO	Mix-lait saveur vanille & boudoirs	
 MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 4	Carottes râpées au pamplemousse rose	<i>Sauce pesto, brocolis BIO & haricots blancs BIO</i>	<i>Coquillettes BIO & Emmental râpé</i>	Saint-Nectaire AOP	Fruit
Vendredi 5	Crêpe demi-lune à l'emmental	Rôti de porc LR* froid & dosette de mayonnaise	Purée de potiron	Fromage frais tartare nature	Purée de pommes fraîches

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1	FERIE				
Mardi 2	Salade de lentilles BIO	Samoussa de légumes	Haricots beurre en persillade	Petit fromage frais nature sucré	Fruit
Mercredi 3	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Tajine végétarienne (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Mix-lait saveur vanille & boudoirs	
Jeudi 4	Carottes râpées au pamplemousse rose	<i>Sauce pesto, brocolis BIO & haricots blancs BIO</i>	<i>Coquillettes BIO & Emmental râpé</i>	Saint-Nectaire AOP	Fruit
Vendredi 5	Crêpe demi-lune à l'emmental	Omelette nature BIO	Purée de potiron	Fromage frais tartare nature	Purée de pommes fraîches

* 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 8 au 12 avril 2024

MENU

de la semaine









COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES



sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8	Salade de riz BIO	Haché de poulet rôti, jus aux oignons	Pois maraîchers	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit		Salade de riz BIO	Nuggets de blé	Pois maraîchers	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 9	Céleri rémoulade	Colin d'Alaska MSC pané au riz soufflé & tranche de citron	Purée de pommes de terre	Fromage frais Petit Cotentin	Dessert lacté saveur vanille		Céleri rémoulade	Parmentier pois, tomate, carotte BIO (plat complet)	Purée de pommes de terre	Fromage frais Petit Cotentin	Dessert lacté saveur vanille
Mercredi 10	Chou chinois BIO vinaigrette au miel	Paupiette de veau sauce poivrade (crème, carotte, poivre)	Macaronis BIO & Emmental râpé	Fromage fondu délice de camembert	Fruit		Chou chinois BIO vinaigrette au miel	Sauce aux légumes secs BIO	Macaronis BIO & Emmental râpé	Fromage fondu délice de camembert	Fruit
 MENU VÉGÉTARIEN											
Jeudi 11	Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Yaourt arôme framboise BIO 	Brownie au chocolat		Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Yaourt arôme framboise BIO 	Brownie au chocolat
Vendredi 12	Cake tomate, basilic, origan & sauce méridionale (mayonnaise, basilic, ail)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce chasseur (cerfeuil, champignon & estragon)	Carottes à la crème	Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes	Fruit		Cake tomate, basilic, origan & sauce méridionale (mayonnaise, basilic, ail)	Pané moelleux au gouda	Carottes à la crème	Fromage frais Cantadou Ail & Fines herbes	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 15 au 19 avril 2024



COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15	Taboulé (semoule BIO)	Rôti de dinde LR au jus tradition	Purée de haricots verts	Brillat-Savarin IGP 	Fruit
Mardi 16	Salade de pâtes BIO, vinaigrette au pesto rouge	Sauté de veau BIO sauce curry	Chou-fleur au bouillon de légumes	Fromage Milanette	Dessert lacté saveur chocolat
Mercredi 17	 MENU VÉGÉTARIEN				
	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit
Jeudi Menu Américain 18 	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO), vinaigrette crémeuse	Hamburger (pain hamburger, steak haché de bœuf charolais, tostinette de cheddar & tomate tranchée)	Frites au four & dosette de ketchup	Gâteau façon cheesecake & coulis de framboise	
Vendredi 19	Salade de haricots blancs BIO aux herbes	Merlu MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil)	Gratin de courgettes BIO	Fromage fondu Samos	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Taboulé (semoule BIO)	Tarte à l'emmental & mozzarella	Purée de haricots verts	Brillat-Savarin IGP 	Fruit
	Salade de pâtes BIO, vinaigrette au pesto rouge	Curry de chou-fleur BIO & pomme de terre (plat complet)	Chou-fleur au bouillon de légumes	Fromage Milanette	Dessert lacté saveur chocolat
	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Fruit
	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO), vinaigrette crémeuse	Hamburger (pain hamburger, galette d'haricots rouges BIO, tostinette de cheddar & tomate tranchée)	Frites au four & dosette de ketchup	Gâteau façon cheesecake & coulis de framboise	
	Salade de haricots blancs BIO aux herbes	Omelette nature BIO	Gratin de courgettes BIO	Fromage fondu Samos	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 22 au 26 avril 2024



COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	 MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi 22	Radis roses longs BIO & beurre doux	Sauce aux fèves BIO, tomate & carotte BIO	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 23	Chou rouge BIO râpé vinaigrette aux herbes	Rôti de bœuf charolais jus à l'ail	Pois maraichers	Comté AOP	Semoule au lait parfum vanille
Mercredi 24	Salade d'endives BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Pilons de poulet sauce barbecue froide	Purée de patate douce	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Jeudi 25	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Colin pané MSC au riz soufflé & citron	Epinards en branches, sauce béchamel	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Crème dessert au chocolat 
Vendredi 26	Carottes râpées	Tomate farcie de volaille & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Purée pomme & abricot

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Radis roses longs BIO & beurre doux	Sauce aux fèves BIO, tomate & carotte BIO	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Chou rouge BIO râpé vinaigrette aux herbes	Fondant à la mozzarella	Pois maraichers	Comté AOP	Semoule au lait parfum vanille
Salade d'endives BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Boulettes falafels BIO sauce barbecue chaude	Purée de patate douce	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Nuggets de pois chiches BIO	Epinards en branches, sauce béchamel	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Crème dessert au chocolat 
Carottes râpées	Quenelles nature BIO & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Purée pomme & abricot



* 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 29 au 3 mai 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29	Céleri râpé sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon)	Echine de porc* demi-sel à la dijonnaise	Lentilles BIO	Yaourt fermier arôme fraise	Fruit
Mardi 30	 MENU VÉGÉTARIEN				
	Salade de pommes de terre	Chausson tomate & mozzarella	Haricots verts	Brie du Vilet	Liégeois parfum vanille & caramel
Mercredi 1	FERIE				
Jeudi 2	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'échalote	Filet de limande MSC sauce hongroise (crème, paprika, oignon)	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit
Vendredi 3	Œuf dur BIO & sauce cocktail (ketchup & mayonnaise)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce olive & coriandre	Purée de courgettes	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Clafoutis aux cerises

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Céleri râpé sauce ravigote (câpres, cerfeuil & estragon)	Saucisse knack végétarienne BIO	Lentilles BIO	Yaourt fermier arôme fraise	Fruit
	Salade de pommes de terre	Chausson tomate & mozzarella	Haricots verts	Brie du Vilet	Liégeois parfum vanille & caramel
	FERIE				
	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'échalote	Sauce ratatouille BIO & pois cassé	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Fruit
	Œuf dur BIO & sauce cocktail (ketchup & mayonnaise)	Crêpes demi-lune à l'emmental	Purée de courgettes	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Clafoutis aux cerises



* 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"