



MENU

de la semaine



Du 4 au 8 mars 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	MENU VÉGÉTARIEN 				
Lundi 4	Salade de pommes de terre à l'estragon	Pané moelleux au gouda	Purée de carottes	Munster AOP	Fruit
Mardi 5	Chou rouge BIO râpé & vinaigre de framboise	Sauce bolognaise au bœuf charolais	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Saint-Môret	Purée de pommes fraîches HVE
Mercredi 6	Salade de boulgour BIO & brunoise de légumes	Sauté de veau BIO sauce façon blanquette (carotte, champignon & crème)	Haricots verts	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Jeudi 7	Salade verte & croûtons, vinaigrette moutardée	Saucisse de Strasbourg de porc*, jus aux oignons	Lentilles vertes BIO	Fromage fondu Le Carré	Dessert lacté saveur chocolat
Vendredi 8	Potage de courgettes BIO au fromage fondu Vache Qui Rit	Merlu MSC sauce coco & citron vert	Pois maraîchers au bouillon de légumes	Petit fromage frais aux fruits	<i>Fondant haricots rouges & framboise</i>

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de pommes de terre à l'estragon	Pané moelleux au gouda	Purée de carottes	Munster AOP	Fruit
Chou rouge BIO râpé & vinaigre de framboise	Sauce tomate, haricots rouges BIO & maïs BIO	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Saint-Môret	Purée de pommes fraîches HVE
Salade de boulgour BIO & brunoise de légumes	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts	Fromage blanc le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Salade verte & croûtons, vinaigrette moutardée	Saucisse knack végétarienne BIO	Lentilles vertes BIO	Fromage fondu Le Carré	Dessert lacté saveur chocolat
Potage de courgettes BIO au fromage fondu Vache Qui Rit	Omelette nature BIO	Pois maraîchers au bouillon de légumes	Petit fromage frais aux fruits	<i>Fondant haricots rouges & framboise</i>

* 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 11 au 15 mars 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11	Betteraves cuites	Aiguillettes de poulet sauce paprika & persil	Purée de pommes de terre	Fromage frais Rondelé Ail & Fines herbes	Fruit
Mardi 12	Carottes râpées	Colin d'Alaska MSC sauce citron	Chou-fleur en béchamel	Yaourt nature BIO & dosette de sucre 	Beignet fourré pomme
Mercredi 13	Salade verte BIO & maïs BIO, vinaigrette aux herbes	Curry de dinde LR (tomate, oignon, curry)	Blé BIO	Camembert	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Judi 14	Potage de butternut BIO	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz & épinards, emmental râpé & sauce tomate		Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille 
Vendredi 15	Salade de lentilles BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce au thym	Haricots plats	Cantal jeune AOP	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Betteraves cuites	Parmentier pois, tomate, carotte BIO (plat complet)		Fromage frais Rondelé Ail & Fines herbes	Fruit
	Carottes râpées	Gratin de macaronis BIO, chou-fleur, mozzarella & cheddar (plat complet)		Yaourt nature BIO & dosette de sucre 	Beignet fourré pomme
	Salade verte BIO & maïs BIO, vinaigrette aux herbes	Curry de légumes BIO et pois chiches BIO	Blé BIO	Camembert	Fruit
	Potage de butternut BIO	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz & épinards, emmental râpé & sauce tomate		Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille 
	Salade de lentilles BIO	Fondant à la mozzarella	Haricots plats	Cantal jeune AOP	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 18 au 22 mars 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18	Salade de pâtes BIO au pesto vert	Cordon bleu de volaille	Gratin de brocolis BIO	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 19	Potage de carottes BIO	Couscous (boulettes de bœuf & mouton, aux légumes BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot HVE
Mercredi 20	Salade d'endives BIO, dés d'emmental & vinaigrette balsamique	Rôti de bœuf charolais sauce tomate	Haricots beurre	Muffin arôme vanille aux pépites de chocolat	
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 21	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Omelette aux oignons frits (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées & dosette de ketchup	Fromage frais Fraidou	Dessert lacté saveur chocolat
Vendredi 22	Saucisson de porc* à l'ail & cornichons	Emincé de saumon sauvage sauce moutarde à l'ancienne	Epinards en branches en béchamel	Baratton de chèvre frais 	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de pâtes BIO au pesto vert	Nuggets de pois chiches BIO	Gratin de brocolis BIO	Fromage blanc de campagne  & dosette de sucre	Fruit
	Potage de carottes BIO	Couscous végétarien (boulettes de sarrasin & lentilles, aux légumes BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot HVE
	Salade d'endives BIO, dés d'emmental & vinaigrette balsamique	Gratin de fusillis BIO au cheddar & tomate	Haricots beurre	Muffin arôme vanille aux pépites de chocolat	
	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette moutardée	Omelette aux oignons frits (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées & dosette de ketchup	Fromage frais Fraidou	Dessert lacté saveur chocolat
	Salade de riz BIO	Gratin épinard BIO, pomme de terre BIO & fromage fondu Vache Qui Rit (plat complet)	Baratton de chèvre frais 	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 25 au 29 mars 2024

COMMUNE DE SANVIGNES-LES-MINES

sanvignes
LES MINES

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25	Œuf dur BIO & dosette de mayonnaise	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce façon cervoise (tomate, jus de pomme, carotte)	Haricots verts	Fromage frais Petit Cotentin	Liégeois parfum vanille & caramel
Mardi 26	Céleri râpé	Colin d'Alaska MSC pané frais & citron	Gratin de pommes de terre	Brie	Fruit
Mercredi 27	Potage de potimarron BIO	Lasagnes à la bolognaise au bœuf (plat complet)		Fromage frais Cantafrais	Crème dessert au chocolat 
Jeudi 28	Salade mexicaine (haricot rouge BIO & maïs BIO)	Rôti de porc* LR jus moutardé	Purée Dubarry (chou-fleur BIO)	Fromage fondu Kiri	Fruit
Vendredi 29	MENU VÉGÉTARIEN 				
 <i>Roses du printemps</i>	<i>Radis roses longs BIO & beurre doux</i>	<i>Quenelles nature & coulis de tomate</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Yaourt fermier arôme vanille</i> 	<i>Gâteau moelleux au chocolat & chocolat festif</i>

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Œuf dur BIO & dosette de mayonnaise	Fondant au fromage de brebis	Haricots verts	Fromage frais Petit Cotentin	Liégeois parfum vanille & caramel
	Céleri râpé	Beignets sticks de mozzarella & citron	Gratin de pommes de terre	Brie	Fruit
	Potage de potimarron BIO	Lasagne ricotta, épinards & chèvre (plat complet)		Fromage frais Cantafrais	Crème dessert au chocolat 
	Salade mexicaine (haricot rouge BIO & maïs BIO)	Nuggets crispidor à l'emmental	Purée Dubarry (chou-fleur BIO)	Fromage fondu Kiri	Fruit
	<i>Radis roses longs BIO & beurre doux</i>	<i>Quenelles nature & coulis de tomate</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Yaourt fermier arôme vanille</i> 	<i>Gâteau moelleux au chocolat & chocolat festif</i>

* 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"

