




















Menus de la Semaine du 8 au 12 novembre 2021



MAIRIE DE
SADIRAC

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>  Carottes Bio râpées au citron</p> <p>  Sauté de bœuf local sauce tomate romarin</p> <p> Pommes de terre Bio persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Laitage Fruit de saison Jus de raisin</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steak haché de veau sauce champignons</p> <p>Duo de haricots persillés</p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Gâteau au chocolat, crème anglaise</p> <p>Goûter : Pain pâte à tartiner Fruits secs  Lait froid Bio</p>	<p> Crème de lentilles Bio aux quatre épices</p> <p>  Poulet rôti aux herbes</p> <p> Petits pois et carottes Bio</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p>	<p>Férié</p> <p>Armistice 1918</p>	<p>Poireau vinaigrette</p> <p> Poisson meunière au citron</p> <p> Riz Bio aux petits légumes</p> <p>Saint Paulin Bio </p> <p>Fruits au sirop, cigarette russe</p> <p>Goûter : Fromage frais Madeleine Jus d'ananas</p>

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 15 au 19 novembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rillette au saumon maison</p> <p> Emincé de dinde sauce Curry</p> <p>Haricots verts Bio persillés et pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Mousse chocolat, aux amandes grillées</p> <p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Lait froid Bio </p>	<p>Endives aux dés de jambon</p> <p> Pâtes Bio à la bolognaise</p> <p>Salade de mâche</p> <p> Fromage blanc Bio sucré</p> <p> Compote maison de fruits Bio</p> <p>Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt nature Bio Sirop à l'eau </p>	<p> Chou blanc Bio au curry</p> <p>Couscous végétarien aux légumes Bio et pois chiches </p> <p>Rondelé Bio </p> <p>Entremet vanille au lait Bio </p>	<p>Velouté de légumes de saison Bio </p> <p> Filet de poulet sauce tomate </p> <p>Purée de patate douce Bio</p> <p>Yaourt fermier local </p> <p>Salade d'ananas au coulis de fruits</p> <p>Goûter : Yaourt à boire Pâtisserie maison Jus d'orange</p>	<p> Betteraves Bio vinaigrette</p> <p> Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit</p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Cantal </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Fruit de saison Bio Yaourt aromatisé Lait froid Bio </p>

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée






























Plat végétarien



Menus de la Semaine du 22 au 26 novembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade chinoise (chou chinois, soja, crevettes, carottes)	  Salade de pâtes Bio au jambon	 Céleri rave Bio vinaigrette aux agrumes	  Crème de potiron Bio	  Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)
 Blanquette de veau à l'ancienne	Cordon bleu de volaille	Quiche aux trois fromages	 Curry d'agneau	Filet de saumon sauce beurre blanc 
  Pommes Bio rissolées	 Epinards béchamel au lait Bio	  Salade verte Bio	 Semoule Bio aux épices douces 	 Carottes Bio Vichy 
Emmental	Fromage frais aromatisé Bio 	Saint Nectaire 	Yaourt nature sucré Bio	Camembert Bio 
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison Bio 	Compote pomme banane Bio 	Corbeille de fruits de saison Bio 	Panna cotta au lait Bio,  coulis de framboise
Goûter : Barre quatre quart Fromage frais aux fruits Sirop à l'eau	Goûter : Pain fromage Compote Jus de raisin		Goûter : Cake aux fruits Petit suisse aux fruits Sirop à l'eau	Goûter : Pain pâte à tartiner  Fruit de saison Bio Lait froid bio à la fraise

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de
l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



Viande origine
France



Produit local



Appellation d'origine
protégée
























Plat végétarien



Menus de la Semaine du 29 au 3 décembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade du chef sauce crémeuse	Salade Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, mayonnaise)	  Potage de légumes Bio et vermicelle	 Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges	Duo de haricots vinaigrette
 Boulettes de bœuf aux oignons	 Garbure 	Omelette au fromage	  Rôti de porc jus au thym	 Filet de poisson du marché à la Bordelaise
Poêlée de haricots rouges façon Chili	Et ses légumes Bio 	 Purée de courge et pomme de terre Bio	Gratin de chou fleur	 Riz Bio pilaf de poireaux
Saint Nectaire 	Brie	  Fromage frais sucré Bio	Buche lait de mélange	Yaourt aromatisé Bio 
Corbeille de fruit de saison Bio 	Crème dessert caramel	Salade de fruits frais Bio 	Entremet chocolat maison au lait Bio 	Fruit de saison Bio 
Goûter : Biscuit Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas	Goûter : Pain chocolat Yaourt Bio  Sirop à l'eau		Goûter : Lait gélifié Madeleine Jus d'orange	Goûter : Pain fromage Fruit de saison Sirop à l'eau

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de
l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



Viande origine
France



Produit local



Appellation d'origine
protégée





















Plat végétarien



Menus de la Semaine du 6 au 10 décembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique</p>	<p>Pâté de campagne</p>	 <p>Soupe de pois cassés Bio</p>		
<p>Haché de veau sauce crème</p>	 <p>Escalope de dinde, jus au thym</p>	  <p>Colombo de porc</p>	<p>Poireaux mimosa</p>	<p>Salade verte maïs et croutons</p>
<p>Frites</p>	 <p>Lentilles aux carottes Bio</p>	<p>Bouquet de légumes (chou-fleur, brocolis, chou romanesco)</p>	 <p>Croziflette végétarienne</p>	 <p>Filet de lieu sauce agrumes</p>
<p>Camembert Bio </p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Morbier </p>	<p>Salade verte Bio </p>	 <p>Pâtes Bio au beurre</p>
<p>Fromage blanc à la confiture</p>	<p>Corbeille de fruits de saison Bio </p>	<p>Salade de fruits frais Bio </p>	<p>Yaourt nature Bio sucré </p>	<p>Fromage frais aromatisé Bio </p>
<p>Goûter : Fromage blanc Spéculoos Jus de raisin</p>	<p>Goûter : Pain confiture Fromage blanc sucré Sirop à l'eau</p>		<p>Goûter : Pâtisserie maison Pâte de fruits Sirop à l'eau</p>	<p>Goûter : Brioche au chocolat Fruit de saison Lait froid Bio </p>

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de
l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



Viande origine
France



Produit local



Appellation d'origine
protégée
























Plat végétarien



Menus de la Semaine du 13 au 17 décembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'avocats	 Riz Bio Niçois	  Carottes Bio râpées vinaigrette aux herbes		Salade de pomme de terre Bio à la mimolette 
 Hachis Parmentier	 Roti de dinde, sauce crème	Pizza aux fromages		Poisson pané au citron
 Salade verte Bio	Duo de haricots	 Salade verte Bio 	Repas de Noël	Epinards à la béchamel au lait Bio 
 Vache qui rit Bio	Tomme grise	Cantal 		Yaourt nature Bio sucré 
Poire au chocolat, amandes grillées	Corbeille de fruits de saison Bio 	Compote pomme ananas Bio 		Corbeille de fruits de saison Bio 
Goûter : Fromage blanc vanille Biscuit Bio  Sirop à l'eau 	Goûter : Pain miel  Fruits secs  Lait froid Bio à la fraise 			Goûter : Gélifié vanille Fruit de saison Sirop à l'eau

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit issu de l'agriculture biologique

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Viande origine France



Produit local



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien