





















Menus de la Semaine du 2 au 6 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Betteraves Bio à la vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p> Carottes Bio à la crème</p> <p>Brie</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Goûter : Laitage Fruit de saison Bio Barre de céréales</p>	<p> Radis Bio au beurre </p> <p> Sauté de porc à la moutarde</p> <p> Purée de pomme de terre Bio</p> <p>Saint Moret Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio </p>		<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>  Riz Bio à la tomate</p> <p> Fromage frais aux fruits Bio</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire</p>	<p> Taboulé de semoule bio à la menthe</p> <p> Emincé de dinde sauce Arrabiata (tomate, basilic)</p> <p> Courgettes Bio à la menthe et cumin</p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Fromage frais sucré Biscuit Fruit de saison 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 9 au 13 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Concombre Bio vinaigrette aux herbes	 Carottes Bio râpées au citron		Duo avocat et Mais vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Filet de lieu à la pillade 	  Sauté de bœuf local à la Provençale		 Parmentier de poisson frais	 Mélange de céréales Bio aux légumes du sud
 Blé Bio aux petits légumes	 Pâtes Bio au beurre		Salade verte Bio 	 Vache qui rit Bio 
Comté 	Fromage blanc sucré au Sirop d'Agave Bio 		Yaourt fermier sucré	Vache qui rit Bio 
Glace	Fraises à croquer		Gâteau basque	Corbeille de fruits de saison Bio 
Goûter : Barre de céréales Lait Bio  Fruit de saison	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé	Goûter : Yaourt aromatisé Madeleine Fruit de saison Bio 

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 16 au 20 mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Niçoise	 Tomates Bio à la Mozzarella		 Concombre Bio en dés, vinaigrette à la tomate	Salade Grecque (tomates, olives, Feta, Basilic)
 Sauté de veau Marengo	 Escalope de dinde sauce curry coco		Thon à la tomate et au basilic	 Boulettes de bœuf au coulis de tomates
 Carottes Bio à l'ail	Potatoes		 Riz Bio à la courgette	 Semoule Bio au curcuma
 Fromage frais Bio	 Fromage Blanc sucré Bio		Brie	Buche mi- chèvre
 Pana cotta au coulis de fruits rouges au lait Bio	Corbeille de fruits de saison Bio		Compote pomme fraise maison Bio	Mousse vanille aux fruits
Goûter : Yaourt à boire vanille Petit beurre Fruit de saison	Goûter : Pain fromage Compote Bio		Goûter : Cake aux fruits secs Fromage blanc	Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio

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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !
















Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 23 au 27 mai 2022



MAIRIE DE
SADIRAC

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Radis Bio au beurre  Filet de poisson frais façon meunière  Carottes Bio Vichy Comté   Riz au lait Bio au caramel	 Concombre Bio au maïs  Jambon fumé sauce Madère  Tian de légumes Bio (courgette, pomme de terre, tomate, oignon) Yaourt Bio sucré  Corbeille de fruits de saison Bio 		<p><i>Férié</i></p> <p>Jeudi de l'Ascension</p>	<p><i>Pont</i></p> <p>de l'Ascension</p>
Goûter : Yaourt aromatisé Biscuit petit beurre  Fruit de saison Bio	Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales Lait Bio 			

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



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



Repas du conseil municipal
des enfants



Viande origine
France



Produit local





















Appellation d'origine
protégée



Menus de la Semaine du 30 mai au 3 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves Bio vinaigrette	Pastèque		 Salade de blé Bio aux petits légumes du moment	 Salade pâtes Bio Mexicaine (poivrons, tomates, épices)
Poisson pané au citron	 Pâtes Bio à la Carbonara		 Emincé de porc au caramel	Roti de dindonneau jus au romarin 
 Haricots verts Bio persillés	 Salade verte Bio 		Brunoise de légumes au cumin	 Ratatouille de légumes Bio 
 Petit suisse sucré Bio	Vache qui rit Bio 		Fromage blanc sucré au miel	Yaourt Bio framboise 
Compote de pomme	 Soupe de fruits Bio au coulis de fruits exotiques		 Corbeille de fruits de saison Bio	 Corbeille de fruits de saison Bio
Goûter : Barre de céréales Fromage frais sucré	Goûter : Pain fromage Fruits secs		Goûter : Pâtisserie maison Lait froid Bio 	Goûter : Pain miel Petit suisse sucré

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 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Férié</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Radis au beurre</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p> Salade verte Bio</p> <p>Chanteneige Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Pain chocolat Fromage frais sucré</p>		<p>Salade Niçoise</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>  Flan de courgettes au lait Bio</p> <p>Yaourt fermier sucré</p> <p>Salade de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Brioche aux pépites Lait froid Bio </p>	<p>Melon</p> <p> Lasagnes à la bolognaise </p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Ile flottante maison au caramel</p> <p>Goûter : Pain fromage Fruits secs</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



Viande origine France



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !
























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 13 au 17 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé de boulgour Bio	Œuf dur Mimosa		 Salade de lentilles Bio, vinaigrette aux herbes	 Salade de pâtes multicolores Bio
 Pavé de merlu au citron	 Emincé de dinde façon Kebab		 Bœuf Local à la Provençale 	 Rôti de porc au jus
  Tomates Bio à la provençale	 Blé Bio au beurre		Carottes multicolores	Aubergines Bio à la provençale 
 Yaourt Bio sucré	Fromage blanc Bio sucré 		Coulommiers	Cantal 
Corbeille de fruits de saison Bio 	 Corbeille de fruits de saison Bio		 Soupe de fruits Bio à la menthe fraîche	Soupe de fruits rouges
Goûter : Laitage  Galette St Michel Bio Fruit de saison Bio	Goûter : Pain confiture Lait Bio 		Goûter : Pâtisserie maison Petit suisse aux fruits	Goûter : Fromage frais sucré Madeleine Fruit de saison Bio 

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 20 au 24 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Caesar au poulet	 Carottes Bio râpées, vinaigrette au basilic		Jambon, cornichons	 Tzatziki de concombres Bio
 Poisson à la Portugaise	 Couscous de légumes bio et pois chiches		 Sauté de dinde sauce tomate romarin	 Joue de porc confite, jus au thym
 Purée de pomme de terre Bio	 Saint Nectaire 		 Pommes de terre Bio aux poivrons	 Coquillettes Bio au beurre
Petit suisse sucré Bio	Saint Nectaire 		Yaourt fermier sucré	Fromage frais aromatisé Bio
 Corbeille de fruits de saison Bio	 Crème vanille framboise au lait Bio maison		 Corbeille de fruits de saison Bio	 Compote de fruits Bio
Goûter : Barre de céréales Fromage blanc  Fruit de saison Bio	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Viennoiserie Lait froid Bio 	Goûter : Compote Bio  Madeleine

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 27 juin au 1^{er} juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de lapin et cornichons</p> <p>Parmentier de saumon </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Brie</p> <p>Panna Cotta au lait Bio coulis de fruits </p> <p>Goûter : Laitage  Fruit de saison Bio Barre de céréales</p>	<p> Concombre Bio  vinaigrette</p> <p> Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>Potatoes</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote de fruits Bio </p> <p>Goûter : Pain pâte à tartiner Lait Bio </p>		<p> Radis Bio au beurre</p> <p>Jambon de dinde</p> <p> Duo de courgettes Bio </p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p> <p>Tarte aux fruits maison</p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Fromage blanc sucré</p>	<p>Fond artichaut vinaigrette</p> <p>Tortilla à l'Espagnole (poivron, tomate)</p> <p> Riz Bio pilaf</p> <p>Yaourt aux fruits Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p>Goûter : Yaourt sucré Fruit de saison 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 4 au 8 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Assiette de charcuteries	Pastèque		Salade Niçoise	
				
Lasagne au saumon et épinards	Moussaka de bœuf		Poulet coco curry et citron vert	
 Salade verte Bio 	Salade verte Bio 		 Carottes Bio Vichy 	
Mimolette	Yaourt Bio sucré 		Saint Nectaire 	
Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits de saison Bio 		Salade de fruits frais Bio 	
Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio 	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio 		Goûter : Yaourt vanille à boire Biscuit sablé	

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