



# Menus de la Semaine du 8 au 12 janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives à la mimolette	Soupe de légumes du moment Bio	Œuf dur mayonnaise	 GALETTE DES ROIS	Céleri rave Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Pizza jambon / fromage	 Pâtes Bio aux légumes et mozzarella fondue	 Rôti de bœuf VBF	 Escalope de dinde sauce tomate et basilic	Paella de la mer au riz Bio
 Salade verte Bio	 Compote pomme Bio et framboise	Haricots beurre persillés	 Petits pois Bio à la française	 Saint Nectaire
 Yaourt Bio à la vanille	Goûter : Pain confiture Fruit de saison Bio	Brie	Goûter : Pâtisserie maison Yaourt à boire	Goûter : Fromage frais sucré 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 15 au 19 janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au jambon	Salade de mâche et betteraves Bio sauce crémeuse	Haricots verts vinaigrette	Carottes Bio râpées au citron	Chou fleur Bio Vinaigrette
Omelette au fromage	Sauté de bœuf local façon bourguignon	Haut de cuisse de poulet du Sud Ouest rôti aux herbes	Tartiflette maison de pomme de terre Bio	Poisson meunière au citron
Carottes Bio Vichy	Semoule Bio parfumée	Pâtes Bio à l'Emmental	Salade verte Bio	Riz Bio aux légumes
Fromage blanc bio	Mousse au chocolat aux brisures de spéculoos	Yaourt Bio sucré	Salade de bananes à l'orange Bio	Compote multi-fruits Bio maison
Goûter : Boudoirs Fruit de saison Bio	Goûter : Pain barre de chocolat Yaourt vanille Bio		Goûter : Pain fromage Lait Bio	Goûter : Fruit de saison 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 22 au 26 janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Champignons à la Bulgare</p> <p> </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon </p> <p>Purée de patate douce Bio </p> <p>Yaourt nature sucré Bio </p>	<p></p> <p>Betteraves Bio sauce crémeuse</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p> </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p></p> <p>Salade de blé Bio aux légumes</p> <p></p> <p>Pavé de merlu persillade</p> <p></p> <p>Poêlée de légumes du moment Bio</p> <p></p> <p>Fromage blanc Bio aux fruits</p>	<p>Assiette de charcuterie et cornichon</p> <p></p> <p>Rôti de dinde au romarin</p> <p></p> <p>Lentilles et carottes mijotées Bio</p> <p>Cantal </p>	<p></p> <p>Soupe de poireaux Bio coco curry </p> <p>Brandade de poisson</p> <p> </p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Ananas frais</p>
<p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain fromage Compote</p>		<p>Goûter : Brioche à la confiture Lait Bio </p>	<p>Goûter : Fruit Pain chocolat</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























IGP – Indication géographique protégée



# Menus de la Semaine du 29 janvier au 2 février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade composée au fromage et croûtons  Joue de porc confite Gratin de Crozets Corbeille de fruits de saison Bio 	 Velouté de potiron Bio  Chipolatas grillées  Pâtes Bio au fromage Salade de fruits frais Bio 	 Betteraves Bio vinaigrette Tarte aux fromages   Salade verte Bio  Crème dessert caramel	  Carottes râpées Bio au maïs   Echine de porc jus au thym Potatoes Comté 	 Tranche de jambon - beurre  Filet de poisson au four Poêlée de légumes Bio  Crêpe nappée à la pâte à tartiner
Goûter : Yaourt vanille Quatre quart	Goûter : Fruit de saison Bio Pain miel		Goûter : Cake aux chocolat Compote	Goûter : Pain et fromage Fruit de saison

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






















IGP – Indication géographique protégée



# Menus de la Semaine du 5 au 9 février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche vinaigrette à la ciboulette	Endives au fromage vinaigrette	Salade de pâtes Bio au surimi 	Salade de haricots verts Bio vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise
Haché de veau poêlé	Chili Con Carne Végétal 	Blanquette de dinde à l'ancienne  	Bœuf local sauce tomate romarin 	Filet de poisson du marché rôti au citron 
 Purée de pomme de terre Bio et rutabaga	 Riz Bio Mexicain	 Carottes Bio Vichy	 Blé Bio au curry	Epinards sauce béchamel  au lait Bio
Poire façon Melba	Emmental Bio 	Fromage frais sucré Bio 	Corbeille de fruits de saison Bio 	Fromage blanc Bio à la compote 
Goûter : Compote Bio  Biscuit sablé	Goûter : Pain confiture Fromage blanc 		Goûter : Briochette au chocolat  Lait froid Bio	Goûter : Barre de céréales Fruit de saison

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



IGP – Indication géographique protégée


























# Menus de la Semaine du 12 au 16 février 2024



MAIRIE DE  
SADIRAC

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Radis Bio au beurre	  Velouté pois cassés	 Farandole de crudités Bio	 Taboulé de boulgour Bio	Salade Caesar
 Carbonara de pâtes Bio aux deux saumons	 Couscous aux légumes Bio et pois chiches	  Poulet du Sud Ouest rôti au paprika	 Emincé de porc au caramel	Poisson pané au citron
Corbeille de fruits de saison Bio 	Crème aux œufs vanille et framboise au lait Bio 	Petits pois et carottes Bio 	Julienne de légumes aux quatre épices 	Purée de légumes du moment Bio 
Camembert Bio 	Petit suisse Bio aromatisé 	Corbeille de fruits de saison Bio 	Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales 	Goûter : Pain Fromage Compote
Goûter : Pâtisserie maison Yaourt	Goûter : 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



IGP – Indication géographique protégée