

Saint Memmie
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles

Sauté de dinde sauce au thym

Omelette nature

Haricots verts à l'ail

Yaourt aromatisé

MARDI

Chou chinois et vinaigrette

 Hoki pmd sauce tomate
Pommes de terre au fromage
à tartiflette

Pommes de terre vapeur

  Purée de pommes bio

MERCREDI

 Sauté d'agneau français au thym

Clafoutis petits pois, pomme de terre et mozzarella

 Petits pois bio

Coulommiers

Liégeois au café

JEUDI

**** Journée de la gentillesse
** ** Menu végétarien ****

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit bio

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de porc* Ir sauce
caramel

Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
sauce tomate

Choux de bruxelles
et pommes de terre

Gâteau de poires

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Memmie
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé d'endives
vinaigrette balsamique

  Sauté de boeuf bio jus
aux oignons

 Orge perlé bio, lentilles verte,
tomate bio, emmental bio

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

MARDI

MERCREDI

Saucisse chipolatas de porc
Riz, légumes du sud et
fromage de brebis
Ratatouille

Fromage frais Tartare nature

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

JEUDI

 Merlu pmd sauce citron
Clafoutis carottes et cumin

 Carotte bio
au persil

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

VENDREDI

**** Menu végétarien ****

 Céleri rémoulade

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes

Macaroni sauce tomate

Brioche tranchée
et confit poire miel orange

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Memmie
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Taboulé

 Poulet lr sauce paprika et persil

Beignet stick mozzarella
Cordiale de légumes

Cocktail de fruits

MARDI

Terrine de légumes
et sauce cocktail

Jambon blanc sauce forestière

 Riz bio et dahl de lentilles corail

 Riz bio

Fromage blanc aromatisé aux fruits

MERCREDI

Chou chinois et vinaigrette

 Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

Torsade sauce haricot rouge, fève et billes de mozzarella

Torsades

Fruit

JEUDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron

Fondant au potiron épicé (gingembre)

Purée de potiron et pommes de terre

Yaourt aromatisé

Mousse au citron

VENDREDI

**** Menu végétarien ****

 Omelette bio

 Epinards branches bio à la béchamel

Fromage frais Saint môret

 Beignet aux pommes dcg

sOgeres


Certifié Label Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Produit local

Saint Memmie
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Aiguillettes de poulet vf sauce aigre douce
 Oeuf dur bio sauce tomate
Chou fleur et pommes de terre persillés
Yaourt nature sucré
 Fruit bio

MARDI

**** Menu végétarien ****
Salade de coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise)
Nuggets de blé et ketchup
  Coquillettes bio
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

 Tajine de veau vf sauce poire, miel, cumin et cannelle
Tortilla aux pommes de terre et courgettes
Pommes de terre vapeur
Fourme d'Ambert aop
Mousse au chocolat au lait

JEUDI

Salade de riz composée (maïs et olives)
Rôti de porc lr au jus
 Grinioc épautre et légumes bio
Haricots verts persillés
Compote de pommes et abricots allégée en sucres

VENDREDI

**** Amuse bouche : Tomma Catalane ****
Dés de saumon pmd sauce fines herbes
 Tajine, semoule bio et pois chiches bio
 Semoule bio
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Moelleux à la fleur d'oranger

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
Française



Produit local

Saint Memmie
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

Salade de haricots beurre à l'échalote

Crozets sauce tartiflette emmental

 Fruit bio

MARDI

Cordon bleu de volaille
Korma de boulgour, brunoise provençale et petits pois
Petits pois mijotés

 Yaourt aux fruits

 Tarte au flan dcg

MERCREDI

  Rôti de boeuf vbf sauce échalote
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Pommes roosty

Bleu

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

JEUDI

 Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée
Parmentier de lentilles vertes
Salade verte et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou

Smoothie pomme, mandarine, miel

VENDREDI

Rillettes de porc
Houmous
Pain de mie

 Sauté de porc lr sauce estragon

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella

 Brocolis bio

Fromage blanc sucré

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Bovine Française



Produit local

Saint Memmie
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf
sauce provençale
Carmentier aux lentilles corail
(purée de carotte)
 Carottes bio et pommes de
terre persillées
Fromage frais cantafrais
Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MARDI

Emincé d'endives
et croûtons
et vinaigrette moutarde
Merlu pmd sauce crème
Penne sauce légumes et pois
cassé
Penne rigate
 Fruit bio

MERCREDI

Salami
et cornichon
Salade verte
et vinaigrette moutarde
Poulet sauce aux olives
 Œuf dur bio sauce mornay
Haricots verts persillés
Gaufre Bruxelloise dcg

JEUDI

Salade de pommes de terre
Beignet de poisson pmd
sauce tartare
Riz thai, korma
chou-fleur, cranberry
Chou fleur à l'ail
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

**** Menu végétarien ****
 Ravioli farci aux légumes
bio
Emmental râpé
Pont l'Evêque aop
Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

sOgeres



Saint Memmie
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Dés de poisson pmd sauce béchamel aux épices douces

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Riz bio

 Cantal aop

  Crème dessert bio chocolat

MARDI

Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic
Pain de mie

 Steak haché de veau lr sauce bercy

Clafoutis de brocolis pdt et mozzarella

Gratin de brocolis

Fromage blanc sucré

MERCREDI

Emincé d'endives vinaigrette balsamique

  Sauté de boeuf bio sauce à la tomate et au basilic

Blé sauce légumes minestrone et croûtons

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Semoule au lait

JEUDI

**** Repas de Noël ****

Cake aux deux saumons

 Emincé de dinde lr sauce aux légumes d'antan

 Boulettes orge, chèvre miel bio sauce aux légumes d'antan

Pom'pin

Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat
Friandise au chocolat

VENDREDI

**** Menu végétarien ****

Crêpe à l'emmental

 Omelette bio basquaise

 Coquillettes

Yaourt aromatisé

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local