





Saint Memmie  
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Rillettes de thon pmd  
Terrine de légumes


  Sauté de bœuf bio au jus  
 Pomme de terre cube BIO,  
sauce butternut carotte pois  
chiches et raisin


 Carotte bio  
à l'ail


 Fruit bio



## MARDI

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)

 Sauté de porc lr sauce  
fermière  
(oignon, petits pois,  
carotte)

 Parmentier butternut bio  
lentilles champignons et  
chapelure à la noisette

 Purée de courge  
butternut bio et pommes de  
terre

  Crème dessert bio  
saveur caramel


## MERCREDI

Rillettes de porc  
Tartinade de haricot blanc,  
tomate marinée et basilic

Poulet sauce paprika et persil  
Œuf dur sauce béchamel  
Gratin de chou fleur et  
pommes de terre

Mousse au chocolat au lait

## JEUDI

 Merlu pmd sauce citron  
Riz, légumes du sud et  
fromage de brebis

Riz



Petit fromage frais sucré

Cubes de poire au  
sirop

## VENDREDI

**\*\*Menu végétarien - Fête  
des crêpes\*\***

Boulettes de sarrasin, lentilles  
et légumes sauce tomate

  Coquillettes bio

 Saint Nectaire aop

Crêpe nature sucrée  
Confiture de fraises

sOgeres



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local