





Saint Memmie
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine




LUNDI

** Menu Marnais **

-  Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
-  Poulet sauce aux olives
Torsade sauce haricot rouge, fève et billes de mozzarella
-  Torsades
-  Yaourt nature
dosette de sucre blanc



MARDI

Chou chinois et vinaigrette

-  Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé soufflé et citron
-  Clafoutis brocolis, pommes de terre bio et mozzarella (oeuf bio)
-  Brocolis bio sauce béchamel
- Semoule au lait



MERCREDI

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

-  Emince boeuf caramel
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
-  Boulgour bio
- Fromage blanc aromatisé aux fruits


JEUDI

Soupe de potiron et pommes de terre

-  Rôti de porc 1r sauce provençale
-  Ravioli de légumes bio
Cordiale de légumes
- Dessert lacté gélifié saveur vanille

VENDREDI

** Menu végétarien **

- Curry de légumes et pommes de terre
-  Cantal aop
-  Fruit bio

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local