

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre

Mardi 3 Septembre

Jeudi 5 Septembre

Vendredi 6 Septembre

Betteraves rouges , Vinaigrette	Tomates , Vinaigrette	Concombres Bio	Salade de riz IGP, tomates et poivrons
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Omelette nature	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Pêche du jour MSC
Torsades Bio	Courgettes Bio braisées	Frites fraîches	Carottes Bio poêlées
	Yaourt Bio à la vanille		Mimolette
Donut	Fruit Bio de saison	Rocher coco	Salade de fruits

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre

Mardi 10 Septembre

Jeudi 12 Septembre

Vendredi 13 Septembre

Mousse de foie , Cornichons	Radis rose , Beurre	Pastèque	Taboulé à la semoule bio
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Sauce aux petits pois et mozzarella	Colombo de colin MSC
Poêlée de poivrons et courgettes Bio	Haricots beurre persillés	Coquillettes Bio	Cœur de blé Bio
	Bleu		Fromage blanc nature
Liégeois vanille	Compote de pommes Bio au spéculoos	Cake aux pépites de chocolat	Fruit Bio de saison

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

Melon charentais	Saucisson à l'ail , Cornichons	Tomates BIO mozzarella	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Gratin de coquillettes Bio aux courgettes	Pilons de poulet rôtis marinés	Sauté de bœuf à l'Indienne	Carbonara de saumon , Coquillettes Bio
Haricots verts braisés	Ratatouille	Frites	Coquillettes Bio
	Tomme noire		Yaourt nature Bio
Crème dessert vanille	Salade de fruits	Quatre quart du chef	Fruit Bio de saison

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Betteraves Bio au maïs	Melon charentais	Macédoine mayonnaise	Toast au chèvre
Omelette fromagère	Galette à l'avoine au curry du chef , Galette à l'avoine au curry du chef	Hachis Parmentier du chef	Pêche du jour MSC
Riz Bio	Épinards à la crème	Salade verte	Haricots beurre persillés
Cantal AOP			Yaourt nature Bio
Fruit Bio de saison	Ile flottante et crème anglaise	Cookie du chef	Salade de fruits

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre

Mardi 1 Octobre

Jeudi 3 Octobre

Vendredi 4 Octobre

Tomates , Vinaigrette	Taboulé à la semoule bio	Effilochée d'endives , Vinaigrette	Flammekueche feuilletée du chef
Sauté de bœuf à la Provençale	Rôti de dinde , Sauce forestière	Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Gratiné de la mer au colin MSC
Pommes de terre BIO vapeur	Carottes Bio braisées	Pennes Bio	Tomates provençale
	Mimolette		Fromage blanc nature
Liégeois vanille	Fruit Bio de saison	Clafoutis aux poires	Abricots au sirop

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 Octobre

Radis rose , Beurre	Salade de coquillettes BIO aux petits légumes et maïs	Carottes Bio râpées	Toast gratiné à l'emmental
Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes	Sauté de porc au curry	Bolognaise de lentilles Bio	Moussaka de thon aux légumes
Pommes de terre rissolées	Courgettes Bio braisées	Coquillettes Bio	Cœur de blé Bio
Brie			Yaourt sucré
Compote de fruits	Pot de glace	Kobandravina (Gâteau à la banane)	Salade de fruits

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons	Pâté de campagne	Velouté au potiron et marrons	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf façon grand mère	Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes au chorizo) , Coquillettes Bio	Pêche du jour MSC
Semoule Bio	Gratin dauphinois	Polenta crémeuse au parmesan AOP	Haricots verts braisés
Bûchette au lait mélange			Camembert , Camembert Bio
Fruit Bio de saison	Flan caramel	Cookie à la carotte, chocolat et noix	Compote de fruits