

# Midi - Mairie de ST Gemme

## Menu du Lundi 4 Mars au Dimanche 10 Mars 2024

### Repas végétarien

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Chiffonnade de batavia fromagère	Salade de pommes de terre
Pilons de poulet texane	Omelette à l'emmental et aux fines herbes	Sauce Carbonara	Filet de colin MSC au citron
Butternut rôtis	Riz IGP , Sauce tomate	Macaronis Bio	Haricots verts Bio
Bûchette au lait mélange			Yaourt nature Bio
Compote de poires , Gâteau Petit beurre	Fruit bio de saison	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	Salade de fruits Bio

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Mairie de ST Gemme

## Menu du Lundi 11 Mars au Dimanche 17 Mars 2024

	Menu local & bas carbone	Repas végétarien	
Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Rosette Lyonnaise et cornichons	Carottes Bio râpées	Potage de légumes	Salade de pépinettes Bio à la mimolette
Sauté de poulet forestière	Saucisse de Toulouse	Quiche au fromage du chef	Filet de colin MSC , Sauce à la crème
Brocolis Bio gratinés	Lentilles vertes Bio	Semoule Bio	Épinards Bio , Sauce béchamel
Gouda			Fromage blanc Bio
Fruit bio de saison	Liégeois vanille	Quatre-quart au citron Bio	Compote de pomme HVE , Gâteau Palmito

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



# Midi - Mairie de ST Gemme

## Menu du Lundi 18 Mars au Dimanche 24 Mars 2024

### Repas végétarien

Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Saucisson à l'ail , Cornichons	Potage de légumes Bio	Salade Strasbourgeoise	Chou blanc , Sauce coleslaw
Colombo de poulet navets et patate douce	Burritos aux légumes	Sauté de bœuf à l'Indienne	Pêche du jour , Sauce à l'échalote
Semoule Bio aux petits légumes	Riz IGP	Carottes au cumin	Pommes de terre vapeur
	Mimolette		Suisse aromatisé
Coupe à la banane et au chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Tarte aux pommes	Fruit bio de saison



Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

# Midi - Mairie de ST Gemme

## Menu du Lundi 25 Mars au Dimanche 31 Mars 2024

	Repas à thème : Mardi gras	Repas végétarien	
Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Radis rose , Beurre	Crêpe au fromage	<b>Betteraves BIO à la feta AOP</b>	<b>Taboulé à la semoule bio</b>
Steak haché	Emincés de porc à la moutarde et au miel	Chili sin carne	Parmentier de <b>colin MSC</b>
Frites fraîches	<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Riz IGP</b>	Salade verte
Saint Paulin			<b>Yaourt nature Bio</b>
Abricots au sirop , Gâteau Petit beurre	Beignet au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Pomme au four

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

# Midi - Mairie de ST Gemme

## Menu du Lundi 1 Avril au Dimanche 7 Avril 2024

Menu local & bas carbone	Repas végétarien	
Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
Rillettes	Salade de maïs et radis	Pizza au fromage
Rôti de porc aux champignons	Boulettes de soja à la tomate et au basilic	Filet de lieu MSC à la Dieppoise
Gratin dauphinois	Coquillettes Bio	Choux fleurs Bio
		Gouda
Fruit bio de saison	Liégeois chocolat	Compote de pomme Bio et spéculoos



Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

# Midi - Mairie de ST Gemme

## Menu du Lundi 8 Avril au Dimanche 14 Avril 2024

Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Salade de <b>riz IGP</b> , mais et ciboulette	<b>Chiffonnade de salade verte et croûtons</b>	<b>Haricots verts Bio</b> aux échalotes	Potage de <b>légumes Bio</b>
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	<b>Poisson MSC</b> pané	Carbonara du maraîcher	Émincé de poulet aux betteraves rôties
<b>Carottes Bio</b> braisées	Poêlée de légumes	<b>Tortis Bio</b>	Carottes et navets braisés au miel
	<b>Cantal AOP</b>	<b>Yaourt nature Bio</b>	
Éclair au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Pain d'épices

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**