

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

| Lundi 4 Novembre | Mardi 5 Novembre | Jeudi 7 Novembre | Vendredi 8 Novembre |
|-------------------------------------|---|---|--|
| Betteraves BIO , Vinaigrette | Repas végétarien Friand au fromage | Veluté aux choux-fleurs | Saucisson à l'ail |
| Sauce Carbonara | Champignons et haricots rouges façon stroganoff | Aiguillettes de poulet , Jus lié viande | Pêche du jour , Sauce citron (poisson) |
| Macaronis BIO | Riz IGP | Épinards | poêlée de légumes d'hiver |
| Brie | | | Fromage blanc à la cassonade |
| Compote de pommes , Biscuit sec | Panna cotta au coulis de mangue | Tarte normande aux pommes | Fruit BIO de saison |

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

| Mardi 12 Novembre | Jeudi 14 Novembre | Vendredi 15 Novembre |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Salade de riz IGP, maïs et ciboulette | Velouté de potiron au curry | Mousse de foie , Cornichon (PAE) |
| Steak haché de boeuf , Sauce barbecue | Parmentier de lentilles à la tomate | Pêche du jour , Sauce beurre blanc (échalote, beurre et citron) |
| Frites fraîches | Salade verte , Vinaigrette | Brocolis BIO poêlés |
| Ile flottante | Fruit BIO de saison | Yaourt nature BIO |
| | | Compote de fruits , Biscuit sec |

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

| Lundi 18 Novembre | Mardi 19 Novembre | Jeudi 21 Novembre | Vendredi 22 Novembre |
|--|--|---------------------------------------|------------------------------------|
| Wrap au thon et crudités | Repas végétarien Pizza margarita | Carottes râpées , Vinaigrette | Pâté de campagne , Cornichon (PAE) |
| Aiguillettes de poulet , Sauce au champignon | Tajine végétarien aux pois chiches | Rôti de porc , Jus lié thym et citron | Carbonara de saumon |
| Gratin dauphinois | Semoule BIO aux petits légumes | Rata de légumes Hivernale du chef | Coquillettes |
| Emmental | | | Cantal AOP |
| Fruit BIO de saison | Gâteau Basque | Liégeois au caramel | Compote de pommes , Biscuit sec |

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

| Lundi 25 Novembre | Mardi 26 Novembre | Jeudi 28 Novembre | Vendredi 29 Novembre |
|--|--|------------------------------|--|
| Macédoine de légumes à la vinaigrette | Potage aux poireaux et pommes de terre | Betteraves BIO , Vinaigrette | Saucisson à l'ail , Cornichon (PAE) |
| Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce forestière | Tacos de maïs à la patate douce | Jambons laqués au miel | Abricots au sirop , Gratin de colin MSC à la normande |
| Riz IGP , Sauce tomate | Salade verte | Frites fraîches | Brocolis BIO poêlés |
| Édam | | | Yaourt nature BIO |
| Cocktail de fruits | Flan vanille du chef | Tarte au chocolat du chef | Fruit BIO de saison |

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

| Lundi 2 Décembre | Mardi 3 Décembre | Jeudi 5 Décembre | Vendredi 6 Décembre |
|--------------------------------------|----------------------------|--|-----------------------------|
| Taboulé d'Hiver, semoule BIO | Velouté de légumes verts | Repas végétarien Œuf dur, betteraves BIO , mayonnaise | Rillettes , Cornichon (PAE) |
| Tartiflette (reblochon AOP) | Bœuf façon bourguignon | Bolognaise de pois BIO | Calamars à la romaine |
| Pommes de terre vapeur | Riz IGP | Pennes BIO | Purée de potiron |
| | Fromage blanc nature | Comté AOP | |
| Liégeois vanille | Fruit BIO de saison | Compote de pommes , Biscuit sec | Beignet aux pommes |

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

| Lundi 9 Décembre | Mardi 10 Décembre | Jeudi 12 Décembre | Vendredi 13 Décembre |
|---|--|--|--|
| Salade de pommes de terre, cornichons et persil | Carottes BIO râpées , Vinaigrette | Repas végétarien Potage aux légumes BIO | Rosette lyonnaise et cornichons |
| Saucisses de Strasbourg | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes | Pizza aux trois fromages | Pêche du jour , Sauce au paprika acidulé (poisson) |
| Flageolets à l'ail | Pommes de terre rissolées | Chiffonnade de batavia BIO | Torsades BIO |
| Brie | | | Mimolette |
| Fruit BIO de saison | Liégeois vanille | Roulé à la confiture de fraise | Compote de poires |

Midi - Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

| Lundi 16 Décembre | Repas végétarien Mardi 17 Décembre | Repas de Noël Jeudi 19 Décembre | Repas Anti gaspi Vendredi 20 Décembre |
|--------------------------|---------------------------------------|---|--|
| Potage aux légumes BIO | Macédoine mayonnaise | Mousse de foie | Crêpe au fromage |
| Jambon braisé | Chili sin carne pois BIO | Rôti de bœuf | Colin MSC meunière |
| Pennes BIO | Riz IGP | Pommes noisettes | Carottes BIO façon Vichy |
| Bûchette au lait mélange | | Assortiments de fromages | |
| Fruit BIO de saison | Flan au chocolat | Buche de Noël au chocolat au lait et oréo | Compote de pommes , Biscuit sec |