








Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Repas Végétarien

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
 Concombres BIO , Vinaigrette	 Tomates BIO , Vinaigrette	 Melon	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Bolognaise	 Tortilla de pommes de terre aux herbes	Pilon de poulet rôti aux herbes	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
 Torsade de blé et pois chiches HVE	 Riz créole	 Frites	 Tomates à la provençale  Boulgour BIO
Liégeois à la vanille	Tomme noire	Mimolette	
	 Fruit BIO de saison	 Salade de fruits du chef	 Cône glacé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
Mousse de foie , Cornichons	 Radis , Beurre	Repas Végétarien  Pastèque	 Taboulé (semoule HVE)
Sauté de poulet aux olives	Colombo de colin MSC	 Quiche (aux oeufs BIO) aux légumes du soleil et feta AOP	Rôti de porc
 Brocolis BIO poêlés	 Brunoise de légumes	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Pommes de terre sautées
Gouda		Saint Paulin	
 Fruit BIO de saison	 Crème dessert à la vanille du chef	 Coupe à la banane et au chocolat	 Quatre quart du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025














Lundi 15 Septembre	Repas Végétarien	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
 Salade de tomates et maïs , Vinaigrette	 Melon	Friand au fromage	 Concombres BIO , Sauce fromage blanc ciboulette
Pilon de poulet mariné à l'orange	 Paella végétarienne	Bœuf façon bourguignon	Carbonara de saumon MSC
 Choux-fleurs rôtis au paprika	 Riz pilaf	 Haricots verts BIO	Coquillettes HVE
	Tomme noire	Saint Paulin	
Crêpe au sucre	 Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	 Crème dessert au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22 Septembre	Repas Végétarien Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
 Salade de perles de pâtes à la mimolette	 Melon	 Macédoine mimosa	Toast au chèvre
Saucisse fumée	 Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Hachis Parmentier du chef	Moules marinières
 Petits pois BIO au jus	 Semoule HVE  Légumes tajine	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Frites
Cantal AOP		Emmental	
 Fruit de saison	 Ile flottante et crème anglaise	 Salade de fruits frais	 Yaourt sucré BIO

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
 Tomates BIO , Vinaigrette	 Taboulé (semoule HVE)	Repas Végétarien  Carottes râpées BIO , Vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de porc au curry	Fricassée de colin MSC gratiné	 Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella	Escalope de dinde , Sauce forestière
 Gratin de fenouil et pommes de terre à la béchamel	 Haricots verts BIO	 Purée de pommes de terre	 Brocolis BIO poêlés
Cantal AOP	Mimolette		
 Pomme cuite caramélisée	Fruit BIO de saison	Flan pâtissier chocolat	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Chiffonnade de salade verte BIO fromagère , Vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi MSC , Vinaigrette	Repas Végétarien Betteraves BIO , Vinaigrette	Saucisson sec , Cornichons
Pilon de poulet rôti mariné , Jus de viande lié aux herbes	Moussaka	 Sauce aux 3 fromages	Colin MSC meunière
 Lentilles vertes BIO	 Chiffonnade de salade verte BIO	 Tortis HVE	 Épinard à la béchamel
Brie			Tomme noire
 Fruit de saison	 Pot de glace	 Cake marbré au chocolat du chef	 Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de ST Gemme

Menu du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13 Octobre	Repas Végétarien Mardi 14 Octobre	Menu Halloween Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
Chou chantilly salé au jambon	 Velouté Dubarry	Carottes râpées au citron	Chiffonnade de salade verte BIO fromagère
Filet de colin MSC , sauce à l'aneth	 Chili sin carne pois BIO	Sauté de bœuf aux olives	Pizza tomate mozzarella et champignons
 Potimarron rôti	 Riz pilaf	 Spaghettis sanguinolent	 Chiffonnade de salade verte BIO
Saint Paulin	Bûchette au lait mélange		
Fruit BIO de saison	 Salade de fruits du chef	 Smoothie à la banane et aux framboises , Crème anglaise du chef	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.