



Municipalité de Saint Martin d'Auxigny

Menus du restaurant scolaire



Menus de l'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 35	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.
Menus du 30 août au 3 septembre 2021				Betteraves rouges bio vinaigrette Steak haché grillé Potatoes Vache qui rit Brassé aux fruits	Rillettes de thon maison Rôti de porc label BBC à la provençale Haricots verts bio Petit suisse sucré Pastèque
	Lundi	Mardi bio végé	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.
Menus du 6 au 10 septembre 2021	Tomates vinaigrette Escalope de dinde label rouge à la crème Petits pois Edam bio Semoule au lait local maison	Carottes râpées bio Riz façon cantonais végé maison (riz bio, omelette bio, légumes bio) / Fromage blanc bio Fruit de saison bio		Concombre local à la crème Sauté de boeuf local aux oignons Tortis bio au beurre Emmental Crème dessert	Mousse de foie de volaille et cornichons Filet de cabillaud MSC sauce citronnée Semoule bio aux petits légumes Camembert Pastèque et melon en dés
	Produit biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Menu végétarien	Elaboré sur place / maison

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viande française

Plan alimentaire n°7 et 1

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Saint Martin d'Auxigny

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

	Lundi végété 13-sept.	Mardi 14-sept.	Mercredi 15-sept.	Jeudi 16-sept.	Vendredi 17-sept.
Semaine 37 Menus du 13 au 17 septembre 2021	Terrine provençale et sauce tartare Dahl de lentilles maison (lentilles, lait de coco, poudre d'amandes, légumes) et boulgour bio	Céleri rémoulade Sauté de porc au curry label BBC Haricots verts bio Verre de lait local Gâteau chocolat maison		Chou-fleur à la grecque Filet de poisson pané label et citron Riz bio pilaf Kiri Yaourt aromatisé	Courgettes râpées à la menthe Sauté de veau Marengo Brocolis / Pommes de terre rôties Saint Paulin Compote pomme-poire
Semaine 38 Menus du 20 au 24 septembre 2021	Lundi 20-sept. Salade verte locale Lasagnes à la bolognaise maison / Saint Nectaire Fromage blanc bio et confiture	Mardi 21-sept. Salade arlequin (au riz bio) Filet de colin label dieppoise Epinards Soubise Petit suisse sucré Fruit de saison	Mercredi 22-sept.	Jeudi végété 23-sept. Tomates au pesto Filan de chou-fleur au fromage (aux oeufs bio) Coques au beurre Raclette Génoise faite sur place	Vendredi 24-sept. Ecrasé de sardine maison sur toast Jambon blanc supérieur Haricots beurre Brie Banane bio

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Menu végétarien

Elaboré sur place / maison

Toutes nos viandes fraîches de bœuf, volaille et porc sont certifiées viande française

Plan alimentaire n°2 et 3

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Saint Martin d'Auxigny

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

Semaine 39		Lundi 27-sept.	Mardi 28-sept.	Mercredi 29-sept.	Jeudi végé 30-sept.	Vendredi 1-oct.
Menus du 27 septembre au 1er octobre 2021		Salade Coleslaw Dos de colin MSC sauce beurre blanc Riz bio pilaf Edam Entremets caramel au lait local et brisures de spéculoos	Pâté de campagne et cornichon Carbonade de boeuf local Purée de pommes de terre maison Yaourt nature bio Pomme locale		Oeuf dur bio mayonnaise Nuggets de blé sauce barbecue Patates douces Moulé ail et fines herbes Salade de fruits	Duo de tomate et concombre Haut de cuisse de poulet label rouge Poêlée de légumes Tomme grise Yaourt vanille bio
		Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi végé	Vendredi
Semaine 40		Lundi 4-oct.	Mardi 5-oct.	Mercredi 6-oct.	Jeudi végé 7-oct.	Vendredi 8-oct.
Menus du 4 au 8 octobre 2021		Céleri bio sauce fromage blanc Bolognaise bio Papillons bio Fromage fondu bio Compôte bio	Salade piémontaise (aux pommes de terre locales) Sauté de volaille label rouge au romarin Brocolis Camembert bio Poire locale		Salade de tomates vinaigrette balsamique Omelette bio façon tortilla (avec pdt) Haricots verts persillés Chanteneige Crumble aux pommes locales maison	Poireaux mimosa Filet de hoki label sauce bisque Boulgour bio Assortiment de fromages Fruit de saison
		Produit biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Menu végétarien	Elaboré sur place / maison

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viande française

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Plan alimentaire n°4 et 5

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Saint Martin d'Auxigny

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

Semaine 41	Lundi 11-oct.	Mardi végété 12-oct.	Mercredi 13-oct.	Jeudi 14-oct.	Vendredi 15-oct.
Menus du 11 au 15 octobre 2021	Endives aux croûtons	Carottes 100% râpées locales		Potage de légumes frais locaux	Taboulé
	Chipolatas au jus	Mac and cheese raclette (gratin de pâtes bio sauce au fromage)		Filet de poisson frais label	Escalope de volaille label rouge sauce tex mex
	Ebly bio à la tomate	Fromage blanc local sucré		Purée 100% potimarron maison	Epinards béchamel
	Gouda	Poire locale		Verre de lait local	Brie bio
	Raisin			Cake à la cannelle maison (aux oeufs bio)	Pêche au sirop et coulis
Semaine 42	Lundi 18-oct.	Mardi végété 19-oct.	Mercredi 20-oct.	Jeudi 21-oct.	Vendredi 22-oct.
Menus du 18 au 22 octobre 2021	Salade verte locale	Houmous maison		Céleri à la bulgare	Betteraves rouges bio au maïs
	Boeuf braisé au paprika	Chili sin carne		Filet de lieu label sauce matelote	Filet de poulet label rouge grillé sauce maison
	Petits pois	Carottes Vichy locales		Poêlée de légumes / Riz bio	Potatoes façon grenailles maison
	Yaourt bio	Emmental bio		Coulommiers	Fromage de vache local
	Compote en vrac	Pomme au four locale		Mousse au nougat	Crème d'agrumes et amandes miélées maison

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Menu végétarien

Elaboré sur place / maison

Toutes nos viandes fraîches de boeuf, volaille et porc sont certifiées viande française

Plan alimentaire n°6 et 7

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

