




















Menus de la Semaine du 10 au 14 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade composée jambon / fromage	Salade de mâche vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Avocat et macédoine mayonnaise	Thon en salade
 Brandade de poisson	 Sauté de bœuf local Stroganoff		Saumonette à la persillade 	 Sot l'y laisse de dinde jus au thym 
Salade verte Bio 	Mélange de céréales aux épices Bio 		Haricots verts bio à l'ail 	Gratin de Pâtes Bio 
Fruit de saison Bio 	 Yaourt Bio 		 Fromage blanc Bio et confiture 	Poire au sirop Bio 
Goûter : Fromage blanc Fruit de saison Bio 	Goûter : Pain chocolat Compote		Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio 	Goûter : Fromage frais sucré Madeleine

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



pas du conseil municipal s enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles


























IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 17 au 21 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Carottes Bio râpées et vinaigrette au citron</p>	<p>Salade de pâtes perles</p>		 <p>Haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote</p>	   <p>Radis Bio au beurre</p>
<p>Poisson pané</p>	 <p>Sauté de poulet sauce chasseur</p>		 <p>Jambon fumé sauce diablottin</p>	 <p>Pasta Bio</p> 
 <p>Riz Bio à la tomate</p>	 <p>Carottes Bio Vichy</p>		<p>Frites</p>	<p>à la bolognaise et à l'emmental</p>
 <p>Emmental Bio</p> 	  <p>Yaourt Bio aromatisé</p>		<p>Corbeille de fruits de saison Bio</p>  	<p>Salade de fruits frais Bio</p>  
<p>Goûter : Barre de céréales Fruit de saison Bio</p> 	<p>Goûter : Pain confiture Yaourt vanille Bio</p> 		<p>Goûter : Brioche chocolat Petit suisse sucré</p>	<p>Goûter : Compote Bio Madeleine</p> 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



pas du conseil municipal s'enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles






















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 24 au 28 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Velouté de poireau et pdt Bio	  Carottes Bio et thon et échalotes			 
Nuggets de blé sauce tartare 	Omelette au fromage et pommes de terre 		 Bœuf Local façon bourguignon 	Cordon bleu de volaille
Mélange de légumes de saison Bio 	Salade verte Bio 		Semoule bio aux petits légumes 	Epinards en branches à la béchamel de lait Bio 
Gouda Bio 	Petit suisse Bio aux fruits 		Fromage blanc Bio 	Corbeille de fruits de saison Bio 
Goûter : Boudoirs Fromage blanc	Goûter : Pain fromage Compote		Goûter : Pâtisserie maison Fruit de saison Bio 	Goûter : Yaourt aromatisé Bio Cake aux fruits 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



pas du conseil municipal s enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles






















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 31 mars au 4 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jeunes pousses à l'emmental	 Salade de blé Bio aux légumes croquants			  Assiette de crudités Bio
 Poisson au curry	Haché de veau sauce échalotes		  Saucisse de Toulouse	 Rôti de bœuf au jus
 Riz Bio façon pilaf	Duo de haricots		 Purée de pomme de terre Bio au fromage	 Purée de pois cassés Bio
 Compote de fruits Bio	  Yaourt Bio 		Ananas frais	 Fromage blanc bio et coulis 
Goûter : Compote Bio  Madeleine	Goûter : Fruit de saison Bio Barre de céréales 		Goûter : Gâteau marbré Lait Bio 	Goûter : Pain pâte à tartiner Fromage blanc

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



pas du conseil municipal s'enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles





















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 7 au 14 avril 2025



MAIRIE DE
SADIRAC

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p></p> <p>Filet de poisson frais à la persillade</p> <p></p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p></p> <p>Riz au lait Bio</p> <p>Goûter : Fruit Quatre quart</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p></p> <p>Escalope de dinde sauce champignons</p> <p></p> <p>Lentilles et carottes Bio</p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Goûter : Pain fromage Fruit de saison Bio </p>		<p>Salade Niçoise</p> <p></p> <p>Echine de porc </p> <p>Petits pois Bio </p> <p>Corbeille de fruits de saison Bio </p> <p></p> <p>Goûter : Pâtisserie maison Compote Bio </p>	<p></p> <p></p> <p>Légumes croquants Bio et sauce cocktail</p> <p></p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p></p> <p>Compote pomme ananas Bio </p> <p>Goûter : Barre de céréales Fromage blanc</p>

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Plat végétarien



pas du conseil municipal
s enfants



Viande origine France



Aide UE à
destination des
écoles



Appellation d'origine
protégée



Aide UE à
destination des
écoles

















IGP – Indication géographique protégée



Menus de la Semaine du 14 au 18 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Le Conseil Municipal des Enfants</i>			<i>Joyeuses Pâques</i>
Salade de jeunes pousses au surimi	Samossa au bœuf et au curry		  Carottes Bio râpées et vinaigrette	Salade verte Bio au chèvre sur toast 
 Rougail de saucisse 	Murg salad		 Riz Bio cantonais végétarien	Tajine de boulettes d'agneau au citron confit 
Riz pilaf Bio 	West Indies cake		 Cantal 	Semoule Bio aux épices
 Tomme Catalane 			 Goûter : Viennoiserie Petit suisse sucré	Goûter : Pain miel Compote
Goûter : Yaourt Bio  Brioche	Goûter : Petit-beurre Fruit de saison Bio			

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



pas du conseil municipal s enfants



Viande origine France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



IGP – Indication géographique protégée