COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE SABLÉ-SUR-SARTHE

sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

Restauration scolaire
de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 17 au 23 Octobre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de boulgour tomates et poivrons	Haricots beurre vinaigrette		Salade de penne au thon et pesto	Rillettes
Plat protidique	Sauté de dinde à l'estragon	Fajitas végétarienne		Roti de porc sauce forestière	Pilons de poulet tandoori
Sa garniture	Poëlée de légumes	Riz		Haricots verts	Gratin de chou-fleu/ Pommes de terre
Produits laitiers	Pointe de brie			St Nectaire	
Desserts	Fruit de saison	Chocotilles (gâteau chocolat lentilles)		Ile flottante	Fruit de saison

Issue de l'agriculture biologique

Viande de bœuf charolaise

Viande française

Plat du chef

Plat végétarien

Local

Restauration scolaire

de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 10 au 16 Octobre 2022

Semaine du goût

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade risetti aux légumes		Salade verte maïs aux herbes	Panais rémoulade
Plat protidique	Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen	Nugget's au fromage		Saucisse de volaille	Hoki sauce Bercy
Sa garniture	Carottes braisées	Epinards branche à la béchamel		Purée façon truffade (Cantal AOP)	Julienne de légumes, pâtes
Produits laitiers	Coulommiers				Emmental
Desserts	Yaourt aux fruits	Fruit de saison		Liégeois vanille napé caramel	Cake aux châtaignes

Issue de l'agriculture biologique

Viande de bœuf charolaise

Viande française

Plat du chef

Plat végétarien

Local

Restauration scolaire
de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 3 au 9 Octobre 2022

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Choux blanc à la vinaigrette à l'ancienne		Velouté de potiron	Carottes râpées à l'orange
Plat protidique	Sauté de dinde sauce tomate	Poulet rôti au jus		Quiche de légumes	Marmitte de poissons diéppoise
Sa garniture	Brocolis persillés	Frites au four		Salade verte	Blé aux petits légumes
Produits laitiers	Tomme noire	Fromage fondu : Samos			
Desserts	Fruit de saison	Poire cube au sirop sauce chocolat		Riz au lait	Dessert lacté à la vanille

Trio de légumes au gratin : Poëlée de courgettes, carottes et chou-fleur lié par une sauce au curry et emmental gratiné au four

Issue de l'agriculture biologique

Viande de bœuf charolaise

Viande française

Plat du chef

Plat végétarien

Local

Restauration scolaire

de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 26 Septembre au 3 Octobre 2022

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Cour'slaw (courgettes et carottes râpées, mayonnaise)		Tomates vinaigrette	Légumes croquants (carotte, concombre, céleri) sauce cocktail
Plat protidique	Chili sin Carné	Roti de porc sauce cheese'mental		Pavé de colin sauce citron	Cordon bleu
Sa garniture	Riz	Coquillettes		Poëlée estivale (courgette, h.plats et maïs), semoule ( )	Ratatouille niçoise/ Blé
Produits laitiers		Fromage type Carré		Fromage fondu : kiri	
Desserts	Yaourt aromatisé	Purée de pomme-myrtille maison		Gâteau chocolat / coco et sa crème anglaise	Fruit de saison

Poëlée estivale : Poëlée de courgettes, haricots plats et maïs
Sauce Chees'mental : emmental
Chili Sin Carne : Haricots rouges, légumes ratatouille, maïs

Issue de l'agriculture biologique — Viande de bœuf charolaise — Viande française

Plat du chef — Plat végétarien — Local

Restauration scolaire
de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 19 au 25 Septembre 2022

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis au beurre	Salade verte, dès d'emmental et croutons		Emmental'cake, sauce cocktail	Salade de lentilles et tomate vinaigrette
Plat protidique	Cassoulet maison	Sauté de dinde à la provençale		Bœuf Bourguignon	Omelette aux herbes
Sa garniture	Haricots blanc à la tomate	Pomme de terre, carottes		Haricots verts persillés	Gratin de courgettes et de pommes de terre
Produits laitiers				Coulommiers	Buche de chèvre
Desserts	Crème dessert chocolat	Mix Lait Vanille fruits exotiques		Fruit de saison	Assiette de fruits de saison

Issue de l'agriculture biologique

Viande de bœuf charolaise

Viande française

Plat du chef

Plat végétarien

Local

Restauration scolaire

de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 12 au 18 Septembre 2022

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves (AB) vinaigrette	Pâté mousse de foie, cornichon LOCAL		Segments de pamplemousse, sucre	Salade de riz (AB), tomate, mimolette et dés de dinde
Plat protidique	Hachis parmentier (Purée AB)	Colin sauce basquaise		Sauce tomate Caponata	Jambon blanc LOCAL
Sa garniture	Salade verte LOCAL	Blé AB à la provençale		Penne semi-complet AB	Petit-pois carottes AB
Produits laitiers		Assiette de fromages		Fromage blanc+ miel	
Desserts	Liegeois chocolat	Fruit de saison		Sablé LOCAL	Fruit de saison

Issue de l'agriculture biologique

Viande de bœuf charolaise

Viande française

Plat du chef

Plat végétarien

Local

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE SABLÉ-SUR-SARTHE

sOgeres "LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

Restauration scolaire
de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 5 au 11 Septembre 2022

Repas Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette (LOCAL)	Salade de p. de terre océane (AB)		Concombre au fromage blanc aux herbes (LOCAL)	Tranche de melon
Plat protidique	Boulettes au mouton sauce tomate	Poulet sauce fines herbes (viande française) (LOCAL)		Dés de poissons sauce matelote	Panné au fromage
Sa garniture	Légumes couscous et semoule (AB)	Haricots beurre		Riz pilaf (AB)	Epinards béchamel et p. de terre (AB)
Produits laitiers	Pointe de brie	Petit-suisse sucré			
Desserts	Yaourt aromatisé aux fruits (AB)	Fruit de saison		Smoothie framboise et basilic (Plat du chef)	Fromage blanc + sucre

Issue de l'agriculture biologique — Viande de bœuf charolaise — Viande française

Plat du chef — Plat végétarien — Local