

Du 3 au 7 mai 2021

**MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**

sOgeres  
"LA PASSION DANS  
TOUTES NOS RECETTES"



	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3	Betteraves cuites sauce gribiche (câpres, cornichons, œuf)	Saucisse de Francfort*	Knack végétale ●	Lentilles ● au curry	Carré de Ligeuil	Fruit 
Mardi 4	Champignons émincés sauce crème ciboulette	Sauté de poulet sauce moutarde de Dijon		Gratin de courgettes ●	Petit fromage frais aux fruits	Eclair parfum vanille
Mercredi Centre de loisirs 5	Houmous de carottes ● du Chef 	Bolognaise de thon		Fusillis ●	Pont-l'Evêque 	Fruit ●
Jeudi 6	Salade verte, vinaigrette à l'échalote 	Sauté de bœuf  Marengo (tomate, champignons) 		Frites au four	Croc'lait	Liégeois au chocolat
Vendredi 7	Cake du Chef tomate & herbes de Provence, sauce fromage blanc aux herbes 	Nuggets de blé 		Epinards hachés ● sauce béchamel 	Yaourt nature au lait entier & sucre 	Fruit

Du 10 au 14 mai 2021

**MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10	Carottes râpées au pamplemousse rose 	Filet de colin d'Alaska  au concombre & curcuma		Riz ●	Coulommiers	Fruit 
Mardi 11 <i>Les recettes en couleur : jaune</i> 	Salade de tomates ● au vinaigre de framboise	<b>Pennes semi-complètes ● sauce lentilles corail &amp; maïs</b> 			Tomme grise	Flan saveur vanille nappé de caramel
Mercredi 12 <i>Centre de loisirs</i>	Cubes de concombres ●, crème ail & fines herbes	Cordon bleu de volaille	<i>Pané de blé, emmental, épinard &amp; graines</i>	Ratatouille	Fromage blanc nature ● & sucre	Abricotier du Chef 
Jeudi 13	FÉRIÉ					
Vendredi 14	PONT					

Du 17 au 21 mai 2021

**MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	17	Taboulé de semoule • au jus de tomate	Sauté de bœuf  sauce olive & coriandre 		Carottes • persillées	Cantal jeune 	Fruit
Mardi	18	Pâté de campagne * et cornichon <i>Houmous de pois chiches du Chef</i> 	Colin d'Alaska pané frais et tranche de citron		Purée de courgettes au basilic & olives noires	Fondu le Carré	Purée de pommes 
Mercredi Centre de loisirs	19	Salade de quinoa & brunoise de légumes	Blanquette de veau	<i>Blanquette végétale au tofu</i> •	Poêlée champêtre (h.verts, tomate, h. beurre, champignons, aubergine)	Bûche du Pilat	Fruit •
Judi 20 <i>Amuse- bouche : Fèves</i>		Salade verte, vinaigrette au soja 	Omelette du Chef aux œufs plein air à l'emmental 	 	Pommes de terre sautées <i>Fèves chaudes</i>	Petit Cotentin	Mousse au chocolat au lait
Vendredi	21	Radis roses longs • et beurre demi-sel	Echine demi-sel à la dijonnaise *	<i>Dés de poisson</i>  sauce moutarde à l'ancienne	Gratin de chou-fleur • à la muscade	Fromage blanc de campagne & sucre 	Cake coco du Chef 

Du 24 au 28 mai 2021

**MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**

**sOgeres**  
"LA PASSION DANS  
TOUTES NOS RECETTES"



		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	24	FÉRIÉ					
Mardi	25	Macédoine & cœurs de palmier vinaigrette	Quenelles nature sauce tomate & olives vertes 		Riz ●	Camembert	Fruit ●
Mercredi Centre de loisirs	26	Céleri ● râpé sauce méridionale	Brandade de poisson 			Fromage frais fouetté ●	Liégeois vanille & caramel
Jeudi	27	Salade de tomates ●, vinaigrette miel balsamique, vanille	Sauté de bœuf  sauce Bulgogi (gingembre, paprika, soja) 		Ratatouille	Yaourt au lait entier parfum vanille 	Beignet fourré chocolat & noisette
Vendredi	28	Salade de penne ● au pesto rouge	Merlu  sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)		Haricots verts ● en persillade	Montcadi croûte noire	Fruit

Du 31 mai au 4 juin 2021

**MENU DE VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**



	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b> <i>Le tri des déchets</i> <b>31 mai</b>	Salade coleslaw (carotte ● et chou blanc ●)	Haché de poulet sauce diabolotin (tomate, estragon)		Coquillettes ●	Saint-Paulin	Fruit
<b>Mardi</b> <b>1<sup>er</sup> juin</b>	Feuilleté allumette à l'emmental	Parmentier de courgettes ● au haché végétal			Vache qui rit ●	Purée de pommes
<b>Mercredi</b> <i>Centre de loisirs</i> <b>2 juin</b>	Salade de pommes de terre ● à la sardine	Daube de bœuf ● à la provençale (tomate, olives noires, herbes)	<i>Boulettes falafel</i> ●	Carottes ● Vichy	Brie du Vilet	Fruit ●
<b>Jeudi</b> <i>Repas froid</i> <b>3 juin</b>	Salade verte, vinaigrette huile d'olive & citron	Jambon blanc supérieur * et cornichon	Œufs durs ● et mayonnaise	Salade de lentilles vertes ● à l'échalote	P'tit Louis tartines	Crème dessert onctueuse au caramel
<b>Vendredi</b> <b>4 juin</b>	Salade de concombres ● sauce tzatziki (fromage frais & aneth)	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et tranche de citron		Gratin de brocolis	Fromage blanc nature & sucre	Tarte au flan pur beurre

\* Plat à base de porc - Agriculture Biologique - Appellation d'Origine Protégée - Indication Géographique Protégée - Pêche durable - Plat végétarien - Plat du Chef