

Saint Chéron

Menus du 28/06/2021 au 02/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
croûtons

Emincé de porc au caramel

 Emincé de dinde Ir au caramel

 Semoule bio

Batonnet freeze

Mardi

Tomate locale et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de boeuf CHAR

Sauce olive

Sauce tomate

Courgette fraîche locale

Beignet framboise

Mercredi

 Rôti de dinde Ir froid
Ketchup

 Pennes bio

Neuville cendré

 Fruit bio

Jeudi

Courlaw fraîche locale

Nugget's de fromage

Epinards branches en béchamel

Riz au lait

Vendredi

Salade façon piémontaise (oeuf)
Mayonnaise

 Tomate bio

THON (60GR)

Tortilla de blé

 Salade verte bio

Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Saint Chéron

Menus du 05/07/2021 au 09/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Américain ***

Tomate locale
Oignons frits
Vinaigrette moutarde locale

Cheeseburger
Ketchup
Potatoes

Crème dessert au chocolat

Mardi

Salade de lentilles locales
dés de mimolette

Manchons de poulet
Haricots verts persillés

 ABRICOT agb

Mercredi

 Salade verte bio
croûtons
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce basquaise
Pommes de terre vapeur

 Purée de pommes bio

Jeudi

 Carottes râpées bio
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de veau lr au romarin
Brocolis sauce béchamel

 Gâteau tutti frutti du chef
(farine locale)

Vendredi

Lasagne chèvre-épinards

Neuille aux herbes

Nectarine blanche

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef

Saint Chéron

Menus du 12/07/2021 au 16/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale
— —
Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Ketchup
Pommes noisette
— —
Batonnet freeze

Mardi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes
— —
 Sauté de dinde lr
Sauce Basquaise
Courgette fraîche locale
au persil
— —
Eclair parfum chocolat

Mercredi

Jeudi

Friand au fromage
— —
Rôti de boeuf CHAR froid
Jus de rôti
 Carottes bio
— —
 Prune rouge bio

Vendredi

*** Menu Espagnol ***

 Paëlla pdu de la mer (avec
crustacés)
— —
Yaourt aromatisé
— —
 Melon bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Saint Chéron

Menus du 19/07/2021 au 23/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de boeuf CHAR
Sauce paprika au persil
Haricots verts persillés

Tarte au flan

Mardi

*** Menu Italien ***

Tomate locale et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

Pizza au fromage

Liégeois chocolat

Mercredi

Boulettes au mouton sauce façon
orientale (oignon, tomate, persil,
ail, épices)
Légumes couscous et semoule

Petit fromage frais nature

 ABRICOT agb

Jeudi

 Salade verte bio
maïs
Vinaigrette moutarde locale

 Escalope de dinde Ir
Sauce au thym
LOCAL - PUREE PATATE
DOUCE

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Vendredi

Salade de pâtes (torsades
locales)
Tomate locale
Mayonnaise

THON (60GR)
sur lit de salade verte
Tortilla de blé

Yaourt aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Label Rouge

Saint Chéron

Menus du 26/07/2021 au 30/07/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade façon piémontaise (oeuf)

Nuggets de blé
sauce béchamel

 Courgettes bio
Emmental râpé

 Pêche agb

Mardi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes

 Emincé de dinde lr sauce aigre
douce

 Purée de pommes de terre du
chef (pdt locale)

Batonnet freeze

Mercredi

 Rôti de veau bio
Jus de rôti
Légumes cuisinés au cerfeuil

Yaourt aromatisé

 Prune rouge bio

Jeudi

*** Menu Grec ***

 Concombre local tzatziki lcl

Moussaka

Fromage blanc de laiterie de
Montoire
Miel

Vendredi

DUO SAUMON (POUR
RISOTTO)
Risotto

 Fourme d'Ambert aoc

Pastèque

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Label Rouge



Local



Plat du chef

Saint Chéron

Menus du 02/08/2021 au 06/08/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles locales
et dés de cantal aop

Poulet Ir au jus
Haricots verts persillés

ABRICOT agb

Mardi

Salade verte bio
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de boeuf CHAR
Sauce au thym
Gratin de brocolis

Gaufre poudrée

Mercredi

Bolognaise de canard du chef
Tagliatelles

Neuville aux herbes

Nectarine agb

Jeudi

Tomate locale
Vinaigrette moutarde locale

Boulette de soja tomatée
sauce façon orientale
Légumes couscous et semoule

Liégeois chocolat

Vendredi

*** Menu Anglais ***

Salade coleslaw bio

Filet de colin d'Alaska pané frais
Sauce tartare
Potatoes

Yaourt aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Saint Chéron

Menus du 09/08/2021 au 13/08/2021



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes

Sauté de dinde lr
sauce au curry

Courgettes bio
au persil

Choux à la crème

Mardi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

Steak haché de veau lr au jus
Coquillettes locales

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice

Mercredi

*** Menu Asiatique ***

Carottes râpées bio
Haricots mungo à l'asiatique
(carotte, courgette, coriandre)
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

Nem de légumes
Riz façon cantonnais (petits pois,
omelette)

Fruits exotique au jus ic

Jeudi

Rôti de boeuf CHAR froid
Ketchup
Petits pois très fins

Yaourt aromatisé

Melon Charentais local lcl

Vendredi

Quiche au saumon du chef
 Salade verte bio

Petit trôo

Prune rouge bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Local



Plat du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Saint Chéron

Menus du 16/08/2021 au 20/08/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale
> -
Merguez
Légumes couscous et semoule
> -
 Purée de pommes bio

Mardi

Tomate locale
Vinaigrette moutarde locale
> -
Beignet stick mozzarella
Epinards branches en béchamel
> -
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Salade de pâtes (torsades locales)
dés de mimolette
> -
Sauté de bœuf CHAR
Sauce paprika au persil
Carottes
> -
Batonnet freeze

Jeudi

*** Menu Turc ***
 Salade verte bio
Oignons frits
Vinaigrette moutarde locale
> -
Emincé de dinde sauce Kebab
Pain pita
Ketchup
Pommes smile
> -
Yaourt nature

Vendredi

Filet de colin d'Alaska PMD à
l'oseille
Pommes de terre vapeur
> -
Petit trôo ail et fines herbes
> -
 Pêche agb

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Saint Chéron

Menus du 23/08/2021 au 27/08/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade façon piémontaise de
dinde
dés de mimolette

 Sauté de veau 1r sauc
basquaise
Haricots beurre à la tomate

 Pastèque bio

Mardi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes

 Bifteck haché charolais au jus
 Purée de pommes de terre du
chef (pdt locale)

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Mercredi

 Concombre local tzatziki lcl
et fromage de brebis

 Rôti de dinde 1r froid
Jus de rôti
 Courgettes bio
au persil

 Gâteau moelleux au chocolat
du chef (farine locale)

Jeudi

*** Menu Mexicain ***

Chili sin carne
Tortilla de blé
Riz

Emmental râpé

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Vendredi

Pavé de merlu PMD sauce coco
et citron vert
Torti local

Fromage blanc de laiterie de
Montoire

 Nectarine agb

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Local

Plat du chef