



Saint Chéron

Menus du 30/08/2021 au 03/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
croûtons
Vinaigrette moutarde locale
Lasagnes à la bolognaise
Batonnet freeze

Mardi

Salade de lentilles locales
et mozzarella
Escalope de dinde Ir
Sauce tomate
Haricots verts à l'ail
 Pêche agb

Mercredi

Boulettes au mouton sauce façon
orientale (oignon, tomate, persil,
ail, épices)
Légumes couscous et semoule
Petit trôo ail et fines herbes
 Prune rouge bio

Jeudi

Melon local
Cheeseburger
Ketchup
Frites fraîches locales
Liégeois chocolat

Vendredi

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce citron
Purée de courgettes
Fromage blanc de la laiterie de
Montoire
 Pomme bio

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Saint Chéron

Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Tomate locale
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale
Nugget's de fromage
Carottes locales
au persil
Eclair parfum chocolat

Mardi

 Sauté de dinde lr
sauce aigre douce
Semoule
Camembert
Poire bio

Mercredi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale
Bolognaise de boeuf CHAR
Tortil local
Emmental râpé
Purée de pommes bio

Jeudi

 Taboulé petit épautre bio local
dés de mimolette
 Rôti de veau bio
Jus de rôti
Trio de légumes au gratin (carotte,
courgette, chou fleur)
Pastèque

Vendredi

Salade verte
croûtons
Vinaigrette moutarde locale
Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) PMD du
chef (Pdt fraîche locale)
Lacté saveur vanille nappé
caramel

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 13/09/2021 au 17/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade façon piémontaise au thon
🍷 Dés de cantal aop
Sauté de boeuf CHAR
Sauce paprika au persil
Haricots verts persillés
🍷 Raisin agb

Mardi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes
SAUCISSE STRASBOURG
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées
🍷 Purée de pommes pêches bio

Mercredi

🍷 Melon bio
Manchons de poulet
🍷 Purée de brocolis du chef (pdt fraîche)
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Pâtes sauce aux légumes et soja
Fromage blanc de la laiterie de Montoire
🍷 Pomme bio

Vendredi

Carottes râpées locales
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale
Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron
Epinards branches en béchamel
🍷 Moelleux au chocolat et
pépites du chef (farine locale)

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef



Saint Chéron Menus du 20/09/2021 au 24/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Cordon bleu de volaille
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale)
Tomme blanche
Pastèque

Mardi

 Salade verte bio maïs
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale
Sauté de boeuf CHAR
sauce au curry
sauce béchamel
Courgette fraîche locale
Emmental râpé
Gaufre poudrée

Mercredi

 Tomate bio
Vinaigrette moutarde locale
Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Ketchup
Frites fraîches locales
Lacté saveur chocolat

Jeudi

Jambon blanc en tranche*
 Jambon de dinde
Coquillettes bio
Petit fromage frais aux fruits
Poire de producteur local

Vendredi

 Concombre local tzatziki lcl et fromage de brebis
Pavé de merlu  PMD sauce basilic
Semoule bio
 Purée de pommes locales du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Local



Plat du chef



Saint Chéron

Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021



Menu de la semaine

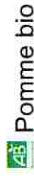
Lundi

*** Les pas pareilles ***

Salade de lentilles et petits pois
au fromage de brebis et brisure
de framboise

Sauté de porc local
Sauce Basquaise
Sauté de dinde LR

Haricots beurre à la tomate



Pomme bio

Mardi

Radis roses
et beurre

Chili sin carne

Riz

Tortilla de blé
Emmental râpé

Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Mercredi

Salade coleslaw locale
et mozzarella

Escalope de dinde LR

Sauce fermière

Petits pois bio

Gâteau tutti frutti du chef
(farine locale)

Jeudi

Melon local

Rôti de boeuf CHAR froid

Jus de rôti
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce crevettes

Coquillettes locales

Yaourt aromatisé

Prune rouge bio

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 04/10/2021 au 08/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Tomate locale
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale
Nuggets de blé
Epinards branches en béchamel
Beignet parfum chocolat

Mardi

Salade façon piémontaise au thon
et édam
Sauté de dinde Ir
Jus aux oignons
Carottes locales
au persil
Poire de producteur local

Mercredi

Rôti de veau bio
Jus de rôti
Purée de céleri du chef (pdt
fraîches)
Petit fromage frais aux fruits
Banane bio

Jeudi

Salade verte
croûtons
dés de mimollette
Vinaigrette moutarde locale
Boulettes de bœuf CHAR sauce
menthe façon l'orientale
Semoule bio
Raisin blanc

Vendredi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale
Pavé de merlu PMD sauce basilic
Tortil local
Lacté saveur vanille nappé
caramel

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 11/10/2021 au 15/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mais et thon
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de boeuf CHAR
Sauce bouguignonne
4B Courgettes bio
au persil

4B Pomme bio

Mardi

*** Les pas pareilles ***

Carottes râpées, vinaigrette aux
fruits de la passion

Quenelle nature sauce nantua
RIZ CAMARGUE

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes

Emincé de dinde 1r aux
pruneaux

Pommes noisette

Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Rôti de porc local
Rôti de dinde 1r froid
Purée façon truffade (Cantal AOP,
Pdt fraîche)

4B Yaourt bio nature

Figue fraîche

Vendredi

LOCAL - PANAIS (FRAIS)
REMOULADE BQ, POMME VRAC
et édam

Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron

Haricots verts persillés

Cake aux châtaignes du chef

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 18/10/2021 au 22/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées
Tomme blanche
Poire de producteur local

Mardi

Concombres locaux en rondelle
et fromage de brebis
Vinaigrette moutarde locale
Sauté de boeuf CHAR
Sauce au thym
Haricots verts persillés
Muffin vanille pépites de chocolat

Mercredi

Tomate bio
Vinaigrette moutarde locale
Lasagne chèvre-épinards
Yaourt bio nature

Judi

Taboulé petit épautre bio local
dés de mimolotte
Cordon bleu de volaille
Gratin de brocolis
Kiwi bio

Vendredi

Salade verte bio
croûtons
Vinaigrette moutarde locale
Dés de poisson PMD sauce
dieppoise (crustacés, tomate,
crème fraîche)
Riz
Lacté saveur chocolat

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





Saint Chéron Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

- 📍 Radis locaux Ici et beurre
- 🍷 Sauté de veau lr au romarin
Pomme de terre vapeur fraîches locales
- Crème dessert à la vanille

Mardi

- Pizza au fromage
🍷 Salade verte bio
- Fromage blanc de la laiterie de Montoire
- 🍷 Pomme bio

Mercredi

- Endives locales et dés d'emmental
- Vinaigrette moutarde locale
- Emincé de volaille kebab
- Frites fraîches locales
- 🍷 Purée de pommes bio

Jeudi

- *** Menu Halloween ***
- Carottes râpées locales
- dés de mimolette
- Vinaigrette moutarde locale
- Potimenter de boeuf CHAR
- 🍷 Salade verte bio
- 🍷 Cake chocolat mandarine du chef

Vendredi

- Salade de pâtes (torsades locales) et édam
- Beignet de poisson
- Courgette fraîche locale au persil
- 🍷 Banane bio

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Local



Plat du chef