



Saint Chéron

Menus du 29/11/2021 au 03/12/2021



Lundi

Carottes râpées locales
Vinaigrette moutarde locale

Emincé porc à la dijonnaise*
(moutarde)

 Emincé de dinde 1r sauce
moutarde

Pommes de terre vapeur

Lacté saveur chocolat

Mardi

Cordon bleu de volaille
Légumes d'hiver en gratin
(carottes, salsifis, pommes de
terre)

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

 Banane bio

Mercredi

Velouté poireaux-pommes de
terre

Emmental râpé

Lasagnes à la bolognaise
Salade verte

Vinaigrette moutarde locale

 Pomme bio

Judi

Gratin de poisson PMD sauce
dieppoise (à base de crustacés)

Riz

Coulommiers

 Kiwi bio

Vendredi

*** Animation les pas pareilles

 Salade verte bio
dés de mimolette

Vinaigrette moutarde locale

Boulette de soja томатée

Légumes couscous et semoule

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

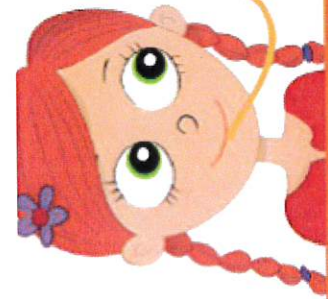
Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Saint Chéron

Menus du 06/12/2021 au 10/12/2021



Lundi

*** Amuse bouche: Cramberry ***

Salade façon piémontaise de dinde et mozzarella

Sauté de boeuf CHAR
Sauce stroganoff
Carottes locales
au persil

 Clementine bio

Mardi

Chou rouge local
et édam

Omelette nature
Ketchup
Potatoes

 Purée de pommes locales du chef

Mercredi

Endives locales
 et emmental bio
Vinaigrette moutarde locale

 Poulet Ir
Sauce au romarin

 Purée de pommes de terre du chef

Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Potage poireaux, navets, carottes

Echine 1/2 sel locale
Jus de rôti

 *Rôti de dinde Ir froid*
 Coquillettes bio
Emmental râpé

Poire de producteur local

Vendredi

LOCAL - PANAIIS (FRAIS)
REMOULADE BQ, POMME VRAC
et fromage de brebis
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poisson PMD
et quartier de citron

 Epinards branches bio à la béchamel

 Cake nature du chef (farine locale)

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



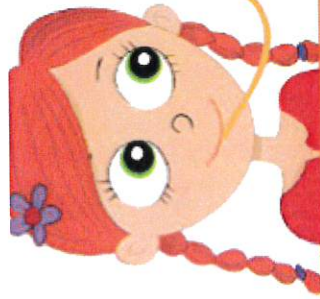
Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de porc local
Sauce dijonnaise
Sauté de dinde LR
Petits pois très fins

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

Mardi

Carottes râpées locales
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Quenelle nature sauce nantua

Riz

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Mercredi

Velouté de butternut locale et
vache qui rit

SUPREME PINTADE

Sauce fermière

 Spaghetti bio

Emmental râpé

Dessert festif

Jeudi

 Rillettes de saumon du chef
Blinis

 Rôti de veau bio

Sauce forestière

Duo de mini gaufre (pomme de
terre ou carotte)

Montagne au chocolat noir
Chocolat noir (Tablette)

Vendredi

Potimenter de poisson PMD
(purée de potiron et pommes de
terre)

Salade verte

Vinaigrette moutarde locale

Yaourt aromatisé

 Pomme bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

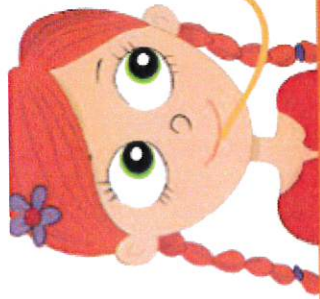


Agriculture
Biologique



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Menu de la semaine

Lundi

Salade de PDT aux fèves et poulet
et dés d'emmental

Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron
Epinards branches en béchamel

 Ananas bio

Mardi

Endives locales

 Emincé de dinde 1r sauce aigre
douce

Carottes locales
au persil

Semoule au lait

Mercredi

Rôti de boeuf CHAR froid

Jus de rôti

Ketchup

Potatoes

Yaourt nature

 Clementine bio

Judi

Pizza au fromage

Salade verte

Vinaigrette moutarde locale

Petit fromage frais aux fruits

 Pomme bio

Vendredi

Célerimontier de canard (purée
céleri, pdt fraîche locale)

 Salade verte bio

Vinaigrette moutarde locale

 Cantal aop

Dessert festif

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Saint Chéron

Menus du 27/12/2021 au 31/12/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade coleslaw locale
et mozzarella

 Sauté de veau Ir marengo
(tomate et champignons)
Haricots verts persillés

Eclair parfum chocolat

Mardi

 Salade verte bio
Oignons frits
dés de mimolette

Cheeseburger
Ketchup
Potatoes

 Purée de pommes locales du
chef

Mercredi

Salade de pâtes (torsades locales)
et fromage de brebis

Beignet stick mozzarella
LOCAL - FONDUE DE
POIREAUX A LA CREME

 Poire bio

Jeudi

Tartiflette de dinde
Yaourt aromatisé

 Kiwi bio

Vendredi

DUO SAUMON (POUR
RISOTTO)
 Fusilli bio

Petit trôo

 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



Label Rouge



Plat du chef