



Menu de la semaine



Lundi

Salade mexicaine
et édam

Cordon bleu de volaille
Carottes locales
au jus de légumes

 Poire bio

Mardi

 Salade verte bio
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de boeuf CHAR
sauce échalote

 Purée de pommes de terre du
chef

Mousse au chocolat au lait

Mercredi

 Radis noir bio râpé
sauce rémoulade

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Ketchup
Potatoes

Yaourt nature

Jeudi

*** Partage de la galette ***

Chou blanc local
Raisin sec
et mozzarella

Boulettes au mouton sauce façon
orientale (oignon, tomate, persil,
ail, épices)

Légumes couscous et semoule

Galette des Rois

Vendredi

Pavé de colin d'Alaska PMD à
l'armoricaine (paprika, tomate,
crème fraîche)

 Coquillettes bio

Petit fromage frais aux fruits

Clémentine

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Saint Chéron

Menus du 10/01/2022 au 14/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre et mimolette



Sauté de dinde lr

Sauce crème champignon
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)



Pomme bio

Mardi

Endives locales et édam



Vinaigrette moutarde locale

Sauce aux trois fromages
Torsades



Coupelle de purée de pommes bio

Mercredi

Pomelos



Poulet lr

Brocolis sauce béchamel et emmental râpé



Cake au chocolat du chef (farine locale)

Jeudi

Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale



Rôti de porc local

Jus de rôti

Rôti de dinde lr froid

Haricots blancs coco locaux sauce tomate



Lacté saveur vanille nappé caramel

Vendredi

Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) PMD du chef (Pdt fraîche locale)



Yaourt aromatisé



Kiwi bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



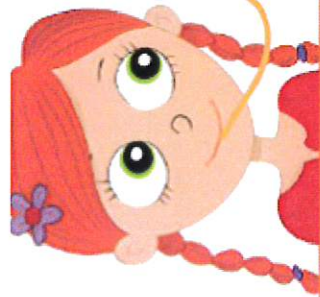
Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Saint Chéron

Menus du 17/01/2022 au 21/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Allemand ***

SALADE FRISEE (FRAIS)

Oignons frits

Vinaigrette moutarde locale

Saucisse de Francfort *

Francfort de volaille

Légumes choucroute et pommes de terre

Yaourt nature

Mardi

Salade de lentilles locales et édam

Sauté de boeuf CHAR

Sauce paprika au persil

Carottes locales

au persil

Poire bio

Mercredi

Escalope de dinde lr

Sauce au romarin

Semoule

Saint Nectaire aop

Orange bio

Jeudi

Chou rouge local et mozzarella

Chili sin carne

Riz

Tortilla de blé

Ile flottante

Vendredi

Céleri rémoulade local

Pavé de merlu PMD sauce basilic

Torti local

et emmental râpé

Banane bio

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



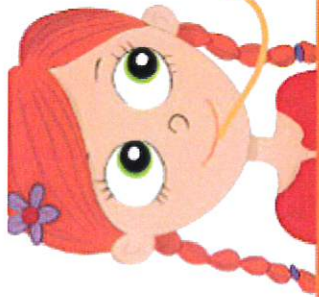
Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Saint Chéron

Menus du 24/01/2022 au 28/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Les pas pareilles ***

Mais et thon
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Blanquette de veau lr à la
vanille

Haricots verts et pommes de terre
au persil

 Pomme bio

Mardi

Salade de betterave locale

Pizza au fromage
 Salade verte bio

Lacté saveur chocolat

Mercredi

Endives locales
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale

Ravioli de boeuf

Yaourt nature

Jeudi

 Hachis parmentier du chef
(Boeuf vbf et purée fraîche)

 Fourme d'ambert aop

 Clementine bio

Vendredi

 Carottes râpées bio
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

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

 Cake nature du chef (farine
locale)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Viande Bovine
Française