

Saint Chéron

Menus du 28/03/2022 au 01/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles locales
et édam



Nuggets de blé
LOCAL - FONDUE DE
POIREAUX A LA CREME



Ananas

Mardi

Carottes râpées locales
Vinaigrette moutarde locale



Sauté de boeuf CHAR
sauce façon orientale

 Légumes couscous et semoule
bio



Yaourt nature

Mercredi

Pomelos



DUO SAUMON (POUR
RISOTTO)

 Pâtes bio

et emmental râpé



Liégeois chocolat

Jeudi

Salade de pâtes (torsades
locales)



dés de mimolette
Rôti de porc local

Jus de rôti

 Rôti de dinde *Ir froid*

Brocolis sauce béchamel



 Pomme bio

Vendredi

Pavé de merlu PMD sauce coco
et citron vert

LOCAL - PUREE PATATE

DOUCE



Petit trôo



Kiwi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

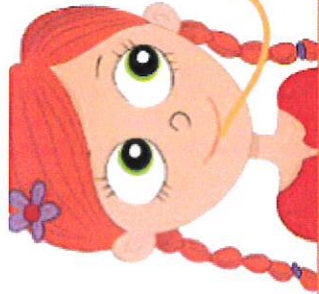
inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Saint Chéron

Menus du 04/04/2022 au 08/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Céleri rémoulade bio
dés de mimolette

Sauté de porc local
Sauce niçoise

Sauté de dinde LR

Haricots beurre à la tomate

Semoule au lait

Mardi

Endives locales
et croûtons

Vinaigrette moutarde locale

Pâtes sauce aux légumes et
haché végétal

Yaourt nature

Mercredi

*** Animation les pas pareilles

Salade de fèves et petits pois au
fromage de brebis et menthe

Vinaigrette moutarde locale

Rôti de bœuf CHAR

Jus de rôti

Purée provençale du chef

 Banane bio

Jeudi

*** Menu Espagnol ***

 Poulet Ir
sauce au curry

Riz façon paëlla

Edam

 Poire bio

Vendredi

*** Menu Anglais ***

 Salade coleslaw bio
et mozzarella

Nuggets de poisson PMD
sauce tartare

Potatoes

 Cake à la carotte du chef
(farine locale)

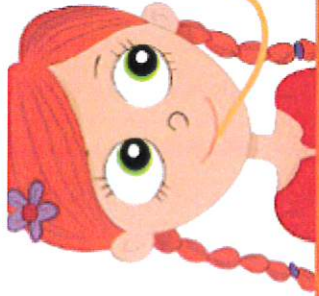
inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

 Agriculture
Biologique

 Label Rouge

 Plat du chef



Saint Chéron

Menus du 11/04/2022 au 15/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
et édam
Vinaigrette moutarde locale
Boulettes au mouton sauce
tomate
Haricots blancs coco locaux
sauce tomate
Coupelle de purée de pommes
bio

Mardi

Salade de pommes de terre
locales
et dés d'emmental
Cordon bleu de volaille
Carottes locales
au persil
Kiwi bio

Mercredi

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce basilic
Boulgour
Vache qui rit bio
Orange

Jendredi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes
Sauté de boeuf CHAR
sauce échalote
Purée de potiron (pdt locale)
Lacté saveur chocolat

Vendredi

*** Amuse-bouche: Dattes***
Salade verte bio
Oignons frits
Vinaigrette moutarde locale
Crispido à l'emmental
Epinards branches en béchamel
Yaourt bio nature

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Saint Chéron

Menus du 18/04/2022 au 22/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Endives locales
et édam
et noix

Vinaigrette moutarde locale

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Ketchup

Potatoes

Purée de pommes locales du
chef

Mais et thon
et dés d'emmental

Vinaigrette moutarde locale

Sauté de dinde Ir

Sauce estragon

Brocolis en persillade

Poire bio

Repas de Printemps

Salade fraîcheur de printemps
et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Rôti de veau bio

Jus de rôti

Haricots verts persillés

Moelleux au chocolat et
pépites du chef (farine locale)

Filet de colin d'Alaska PMD aux
épices douces

Coquillettes bio

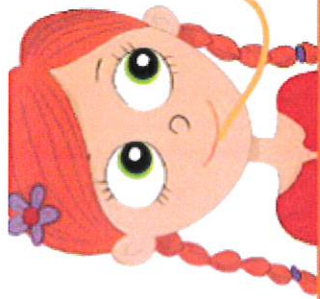
Petit fromage frais aux fruits

Ananas

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





Saint Chéron

Menus du 25/04/2022 au 29/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre
locales
dés de mimolette
Sauté de boeuf CHAR
Sauce bouguignonne
Carottes bio
au persil
Pomme de producteur local

Mardi

Céleri rémoulade bio
Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées
Lacté saveur vanille nappé
caramel

Mercredi

Salade verte
et maïs
Vinaigrette moutarde locale
Boulettes de boeuf CHAR sauce
basquaise
Semoule bio
Yaourt nature

Jeudi

Concombres locaux en rondelle
et édam
Vinaigrette moutarde locale
Sauce mornay aux petits légumes
et quenelle
Riz bio
Cake nature du chef (farine
locale)

Vendredi

Courmentier de poisson PMD
(purée courgette, pdt)
Fromage blanc nature
Fraises

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

