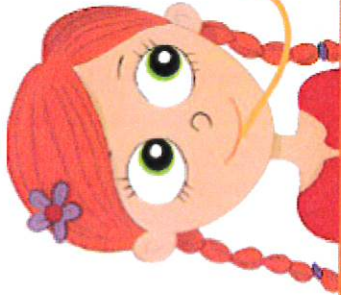


Saint Chéron

Menus du 28/02/2022 au 04/03/2022



Menu de la semaine




Lundi

 Salade verte bio
et maïs
et édam
Vinaigrette moutarde locale
Célerementier de canard (purée
céleri, pdt fraîche locale)
Gaufre nappée au chocolat

Mardi

Salade de lentilles locales
et édam
 Sauté de dinde Ir
sauce au curry
Brocolis en persillade
 Pomme bio

Mercredi

Endives locales
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale
Filet de colin d'Alaska PMD sauce
armoricaine (paprika, tomate,
crème fraîche)
Ratatouille à la niçoise et pommes
de terre lamelles
 Gâteau poire chocolat du chef
(farine locale)

Jeudi

Rôti de boeuf CHAR
Jus de rôti
Tortil local
Emmental
Kiwi bio

Vendredi

 Carottes râpées bio
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale
Couscous de légumes, fèves et
semoule
Ile flottante

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 07/03/2022 au 11/03/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre locales
 dés de mimolette
 Poulet Ir
 Jus de rôti
 Haricots verts persillés
 Poire bio

Mardi

Céleri rémoulade local
 Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon)
 Riz bio
 Lacté saveur chocolat

Mercredi

Chou blanc bio
 Raisin sec et mozzarella
 Sauté de boeuf CHAR sauce au thym
 Carottes locales au persil
 Cake nature du chef (farine locale)

Jeudi

*** Amuse-bouche: Confiture de lait ***
 Echine 1/2 sel locale
 Jus de rôti
 Rôti de dinde Ir froid
 Printanière de légumes
 Fromage blanc de laiterie de Montoire
 Banane

Vendredi

Salade verte bio et croûtons
 Vinaigrette moutarde locale
 Thon à la tomate et au basilic
 Coquillettes locales et emmental râpé
 Purée de pommes locales 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 14/03/2022 au 18/03/2022



Menu de la semaine


Lundi


 Carottes râpées bio et mozzarella
 Vinaigrette moutarde locale


Sauté de porc local
 Sauce dijonnaise
 Sauté de dinde LR
 Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet) au persil

Gaufre poudrée

Mardi

 Hachis parmentier du chef (Boeuf CHAR)

 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) PMD du chef (Pd't fraîche locale)

 Fourme d'ambert aop

Kiwi

Mercredi

Salade de betterave locale
 Vinaigrette moutarde locale

Pizza au fromage
 Salade verte bio

Yaourt nature

Jeudi

 Taboulé petit épautre bio local et dés d'emmental

 Rôti de veau bio
 Jus de rôti

Gratin de chou fleur

 Pomme bio

Vendredi

Endives locales et édam et noix

Vinaigrette moutarde locale

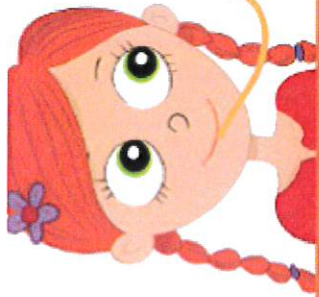
Dés de poisson PMD sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)
 Boulgour

Mousse au chocolat au lait

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



inspirations Sogeres
la cantine pas pareille



Saint Chéron

Menus du 21/03/2022 au 25/03/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre locales
 dés de mimolette
 Sauté de boeuf CHAR
 Sauce paprika au persil
 Carottes locales au persil
 Orange

Mardi

Concombres locaux en rondelle et mozzarella
 Vinaigrette moutarde locale
 Boulettes au mouton sauce tomate
 Haricots blancs coco locaux sauce tomate
 Purée de pommes locales à la cannelle du chef

Mercredi

Escalope de dinde lr
 Sauce crème champignon
 Purée de céleri du chef (pdt fraîches)
 Saint Nectaire aop
 Poire bio

Jeudi

Céleri rémoulade local
 Chili sin carne
 Riz bio
 Tortilla de blé
 Lacté saveur vanille

Vendredi

*** Animation les pas pareilles ***
 Salade verte bio et olives noires et édam
 Vinaigrette moutarde locale
 Filet de colin d'Alaska PMD pané frais
 et quartier de citron
 Epinards branches en béchamel
 Moelleux chocolat lentilles du chef

inspirations
 Sogeres
 la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



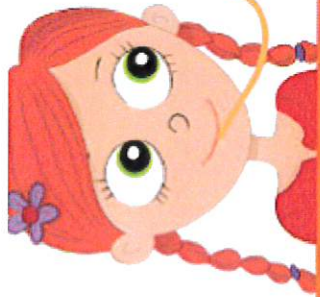
Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Saint Chéron

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



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles locales et édam
Nuggets de bié 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

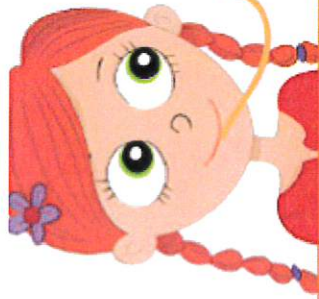
Vendredi

Pavé de merlu PMD sauce coco et citron vert
LOCAL - PUREE PATATE DOUCE
Petit trôo
Kiwi

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





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 boeuf CHAR
Jus de rôti

 Purée provençale du chef

 Banane bio


Jeudi

*** Menu Espagnol ***

 Poulet lr
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

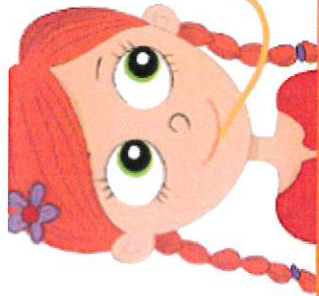
Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



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

Jeudi

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

Crispidor à l'emmental

Epinards branches en béchamel

Yaourt bio nature

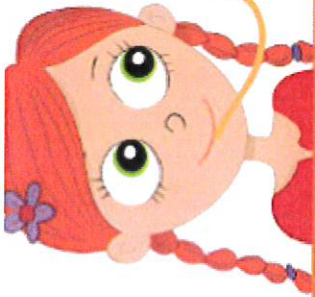
inspirations
Sogeres

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

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

Mardi

Mais et thon
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

🍷 Sauté de dinde Ir
Sauce estragon
Brocolis en persillade

🍷 Poire bio

Mercredi

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)

Jeudi

Filet de colin d'Alaska PMD aux
épices douces
🍷 Coquillettes bio

Petit fromage frais aux fruits

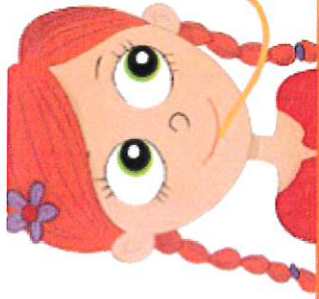
Ananas

Vendredi

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 *
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

Judi

Concombres locaux en rondelle et édam
Vinaigrette moutarde locale
Sauce normay 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

