



**Saint Chéron (SCO MAT)**  
Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade de lentilles locales  
dés de mimolette

Sauté de dinde Ir  
sauce niçoise

Haricots beurre à la tomate

Poire bio

## Mardi

Salade verte  
et édam

Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poulet

Chou fleur en béchamel

Eclair parfum chocolat

## Mercredi

Salade coleslaw bio  
et dés de cantal aop

Rôti de veau bio  
Jus de rôti

Purée de pommes de terre du  
chef

Liégeois chocolat

## Jeudi

\*\*\*Repas Mexicain\*\*\*

Chili sin carne

Riz bio

Tortilla de blé

Yaourt aromatisé

Smoothie ananas passion

## Vendredi

Tomate bio  
et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Beignets de calamar  
et ketchup

Coquillettes bio

Orange

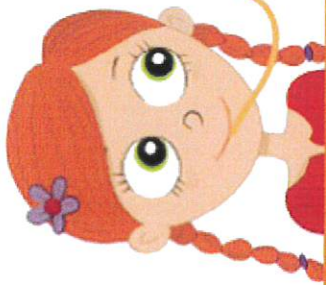
*inspirations*  
Sogeres

*la cantine pas pareille*

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

 Salade verte bio  
et croûtons  
Vinaigrette moutarde locale

—

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
Semoule


—

Lacté saveur vanille

## Mardi

Salade de pommes de terre  
locales  
et dés d'emmental

—

 Sauté de boeuf charolais  
sauce au thym  
Carottes locales  
au jus de légumes

—

Kiwi

## Mercredi

 Céleri rémoulade bio

—

Thon à la tomate et au basilic


 Torsades agb  
et mozzarella

—


Coupelle de purée de pêches

## Jeudi

Rôti de porc local  
Jus de rôti

 *Rôti de dinde Ir froid*  
Haricots blancs coco locaux  
sauce tomate

—

 Fromage fondu vache qui rit  
bio

—

Fraises

## Vendredi

Radis roses

—

Sauce fromage blanc aux herbes


—

Filet de colin d'Alaska PMD pané  
frais  
et citron

—

Epinards branches en béchamel

—

 Cake à la cannelle du chef  
(farine locale)

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



# Menu de la semaine

**Lundi**


 Carottes râpées bio et édam  
Vinaigrette moutarde locale


 Sauté de dinde Ir  
Sauce paprika au persil  
Printanière de légumes

Coupelle de purée de pommes et fraises


**Mardi**

Courmentier de poisson PMD (purée courgette, pdt)


 Yaourt aromatisé


 Nectarine jaune

**Mercredi**

 Poulet Ir  
Jus de rôti  
Ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

 Cantal aop

 Pomme bio

**Judi**

Tomate locale et mozzarella  
Vinaigrette moutarde locale

 Rôti de boeuf CHAR et ketchup  
Ratatouille à la noix et blé

 Cake nature du chef (farine locale)

**Vendredi**

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

 Montoire

 Banane

*inspirations* Sogeres  
*la cantine pas pareille*

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

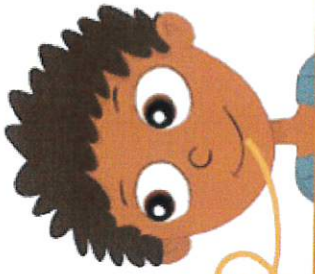
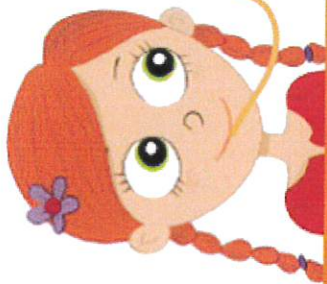


Plat du chef

Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée

Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022



# Menu de la semaine

Lundi

\*\*\*Animation les pas pareilles\*\*\*

Radis roses  
Sauce fromage blanc aux herbes  
Pavé de merlu PMD sauce  
concombre et curcuma  
Semoule  
Lacté saveur vanille nappé  
caramel

Mardi

Concombres locaux en rondelle  
et dés d'emmental  
Vinaigrette moutarde locale  
Sauté de porc local  
Sauce dijonnaise  
Sauté de dinde LR  
Haricots verts persillés  
Gaufre nappée au chocolat

Mercredi

 Taboulé petit épautre bio local  
dés de mimolette  
Curry de légumes et pommes de  
terre  
 Pêche bio

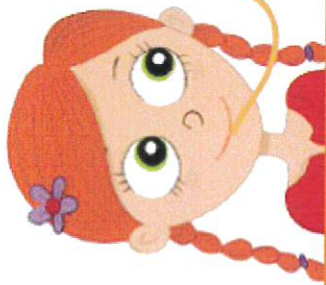
Jeudi

Vendredi

inspirations  
Sogeres  
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





**Saint Chéron (SCO ELEM)**  
Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade de lentilles locales  
dés de mimolette

Salade de pois chiches locaux

Sauté de dinde Ir  
sauce niçoise

Haricots beurre à la tomate

Poire bio

## Mardi

Salade verte  
dés de mimolette  
et édam

Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poulet  
Chou fleur en béchamel

Eclair parfum chocolat  
Eclair parfum vanille

## Mercredi

Salade coleslaw bio  
 et dés de cantal aop

Rôti de veau bio  
Jus de rôti

Purée de pommes de terre du  
chef

Liégeois chocolat  
Liégeois à la vanille

## Jeudi

**\*\*\*Repas Mexicain\*\*\***

Chili sin carne

Riz bio  
Tortilla de blé

Yaourt aromatisé

Smoothie ananas passion

## Vendredi

Tomate bio  
et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Beignets de calamar  
et ketchup

Coquillettes bio

Orange  
Banane

*inspirations*  
Sogeres

*la cantine pas pareille*

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

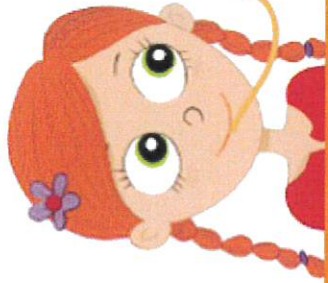


Appellation d'Origine  
Protégée

Label Rouge

Pât du chef

Saint Chéron (SCO ELEM)  
Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade verte bio et croûtons  
 Vinaigrette moutarde locale  
 Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate  
 Semoule  
 Lacté saveur vanille  
 Lacté saveur chocolat

## Mardi

Salade de pommes de terre locales et dés d'emmental  
 Salade mexicaine (haricots rouges BIO)  
 Sauté de boeuf charolais sauce au thym  
 Carottes locales au jus de légumes  
 Kiwi  
 Orange

## Mercredi

Céleri rémoulade bio  
 Thon à la tomate et au basilic Torsades agb et mozzarella  
 Coupelle de purée de pêches  
 Compote de pommes et abricots allégée en sucres

## Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche: Cake à la polenta et basilic\*\*\*  
 Rôti de porc local  
 Jus de rôti  
 Rôti de dinde *Ir froid*  
 Haricots blancs coco locaux sauce tomate  
 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Fraises

## Vendredi

Radis roses  
 Sauce fromage blanc aux herbes  
 Tomate locale et mozzarella  
 Vinaigrette moutarde locale  
 Filet de colin d'Alaska PMD pané frais et citron  
 Epinards branches en béchamel  
 Cake à la cannelle du chef (farine locale)

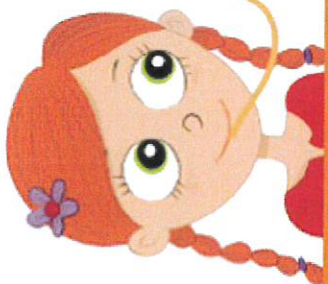
inspirations Sogeres  
 la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



# Saint Chéron (SCO ELEM)

Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022




## Menu de la semaine

**Lundi**

 Carottes râpées bio et édam

Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de dinde lr

Sauce paprika au persil  
Printanière de légumes

Coupelle de purée de pommes et fraises

Coupelle de purée de pommes

**Mardi**

Courmentier de poisson PMD (purée courgette, pdt)


Yaourt aromatisé

Nectarine jaune  
Poire

**Mercredi**

 Poulet lr  
Jus de rôti et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

 Cantal aop

 Pomme bio

**Judi**

Tomate locale  
et mozzarella

Salade verte

Vinaigrette moutarde locale


Rôti de boeuf CHAR  
et ketchup

Ratatouille à la niçoise et blé

 Cake nature du chef (farine locale)

**Vendredi**

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Fromage blanc de laiterie de Montoire

Banane  
Kiwi

*inspirations*  
Sogeres  
*la cantine pas pareille*

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



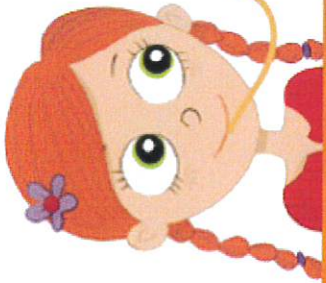
Label Rouge



Plat du chef

Saint Chéron (SCO ELEM)

Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022



# Menu de la semaine

Lundi

\*\*\*Animation les pas pareilles\*\*\*

Radis roses  
Sauce fromage blanc aux herbes  
Tomate locale  
Vinaigrette moutarde locale  
Pavé de merlu PMD sauce  
concombre et curcuma  
Semoule  
Lacté saveur vanille nappé  
caramel  
Lacté saveur chocolat

Mardi

Concombres locaux en rondelle  
et dés d'emmental  
Salade verte  
Vinaigrette moutarde locale  
Sauté de porc local  
Sauce dijonnaise  
Sauté de dinde LR  
Haricots verts persillés  
Gaufre nappée au chocolat  
Gaufre poudrée

Mercredi

 Taboulé petit épautre bio local  
dés de mimolette  
Curry de légumes et pommes de  
terre  
 Pêche bio

Jeudi

Vendredi

inspirations  
Sogeres  
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique