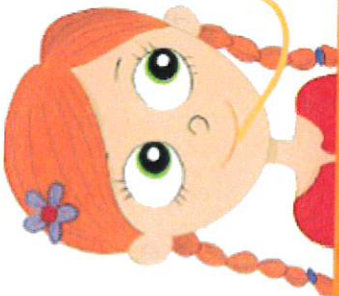




Menu de la semaine



Lundi

Melon local

Sauté de boeuf charolais
Sauce olive

Haricots beurre à la tomate

Eclair parfum chocolat

Mardi

Pizza au fromage

Salade verte bio

Vinaigrette moutarde locale

Fromage frais cantafrais

Fruit frais

Mercredi

Salade façon piémontaise (oeuf)
et mayonnaise

Tomate locale

Thon

Salade verte

Tortilla de blé
et emmental râpé

Pastèque bio

Jeudi

Tomate locale
et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Emincé de dinde lr au caramel

Coquillettes bio

Lacté saveur chocolat

Vendredi

Filet de merlu PMD sauce niçoise
(tomate, olive, basilic, câpres)

Ratatouille à la niçoise et blé local

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

Fruit bio

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Charolais

Label Rouge



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
au bleu
Vinaigrette moutarde locale

Emincé de volaille kebab
et ketchup
Pommes noisette

Fruit frais

Mardi

Tomate locale
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

Thon à la tomate et au basilic
Tortil local

Liégeois à la vanille

Mercredi

Carottes râpées bio
et édam
Vinaigrette moutarde locale

Rôti de veau bio au jus
Courgette fraîche locale
sauce béchamel
et emmental râpé

Cake au chocolat du chef
(farine locale)

Jeudi

Vendredi

Chili sin carne
Riz bio

Fromage fondu vache qui rit
bio

Fruit frais

inspirations
Sogeres

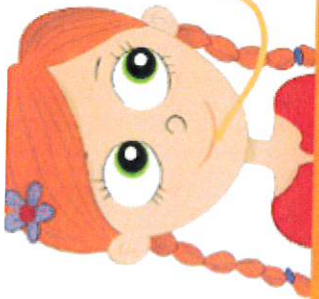
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Plat du chef



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles locales
dés de mimolette

Sauté de boeuf charolais
Sauce marenco
Carottes fraîches
au jus de légumes

Fruit frais

Mardi

Radis roses

Sauce fromage blanc aux herbes

Boulettes au mouton sauce
provençale

Semoule bio

Lacté saveur chocolat

Mercredi

Coursaw fraîche locale
Oignons frits
et mozzarella

Escalope de dinde lr
Jus de rôti

Haricots verts persillés

Cake nature du chef (farine
locale)

Jeudi

LASAGNE
CHEVRE,EPINARDS agb

Fromage blanc de laiterie de
Montoire

Fruit bio

Vendredi

Melon local

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

Coupelle de purée de pomme
et poire bio

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre et dés d'emmental

Pavé de colin d'Alaska PMD sauce au curry

Courgette fraîche locale au persil

Fruit frais

Mardi

Concombres locaux en rondelle et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de bié

Petits pois très fins

Choux à la crème

Mercredi

Taboulé petit épautre bio local

CROQUE MONSIEUR VOLAILLE lbr

Croque monsieur au thon du chef

Salade verte bio

Vinaigrette moutarde locale

Lacté saveur vanille nappé caramel

Jeudi

Carottes râpées bio et dés d'emmental

Vinaigrette moutarde locale

Rôti de boeuf CHAR Mayonnaise

Salade de riz (riz, tomate, poivron, maïs, olive noire)

Coupelle de purée de pommes bio

Vendredi

Poulet lr sauce tomate

Coquillettes bio

Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

