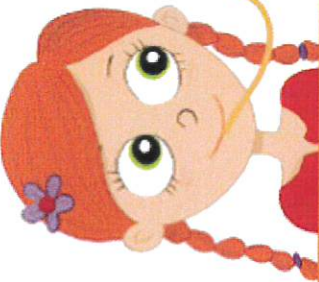


Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



# Menu de la semaine



## Lundi

Salade de lentilles locales  
dés de mimolette

Sauté de boeuf charolais  
Sauce marengo  
sauce béchamel  
Courgette fraîche locale  
et mozzarella

Nectarine jaune

## Mardi

Tomate locale  
et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Cordon bleu de volaille  
Spaghetti bio

Mousse au chocolat au lait

## Mercredi

Carottes râpées bio

Vinaigrette moutarde locale

Rôti de dinde lr froid  
Jus de rôti  
Petits pois très fins

Semoule au lait

## Jeudi

Concombres locaux en rondelle  
et mozzarella

Vinaigrette moutarde locale

Chili sin carne  
Riz bio

Compote de pommes et cassis  
allégée en sucre

## Vendredi

Céleri'mentier de poisson pmc  
(pommes de terre fraîches)

Petit fromage frais aux fruits  
Fraises

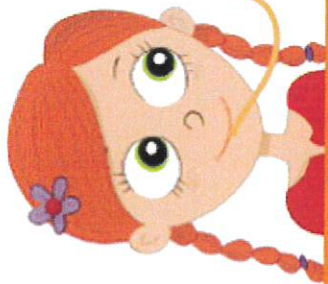
inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



# Menu de la semaine

Lundi

Mardi



Mercredi


Jeudi

Vendredi

Salade de maïs  
dés de mimolette  
Vinaigrette moutarde locale  
Nugget's à l'emmental  
Carottes fraîches  
au persil  
Abricot bio

 Tomate bio  
Vinaigrette moutarde locale  
Sauté de boeuf charolais  
sauce échalote  
Purée provençale du chef  
Lacté saveur chocolat

Echine 1/2 sel locale  
Jus de rôti  
 Rôti de dinde *à froid*  
Lentilles locales mijotées  
 Fromage fondu vache qui rit  
bio  
Pêche

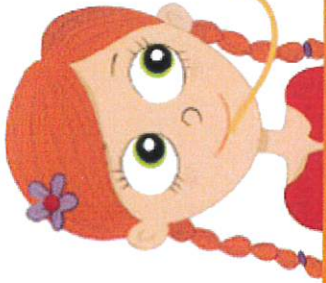
Melon local  
Pavé de merlu PMD sauce basilic  
Ratatouille à la niçoise et pommes  
de terre lamelles  
 et emmental râpé bio  
Moelleux au chocolat et  
pépites du chef (farine locale)

inspirations  
Sogeres  
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

 Carottes râpées bio  
et mozzarella  
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de dinde Ir  
sauce estragon  
sauce béchamel

 Courgette fraîche locale

Beignet parfum chocolat

## Mardi

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

Pavé de colin d'Alaska PMD  
sauce crème aux herbes  
Purée de patate douce

Fromage blanc de la laiterie de  
Montoire

Confiture de tomate

Nectarine jaune

## Mercredi

 Salade verte bio  
et olives noires  
et édam


Vinaigrette moutarde locale

 Bifteck haché charolais sauce  
tomate

 Boulgour bio

Coupelle de purée de pêches

## Jeudi

 Taboulé petit épautre bio local  
et dés d'emmental

 Rôti de veau bio  
Jus de rôti

Haricots verts persillés

Banane

## Vendredi

Concombres locaux en rondelle  
Vinaigrette moutarde locale

Dahl de lentilles

 Riz bio

Lacté saveur vanille nappé  
caramel

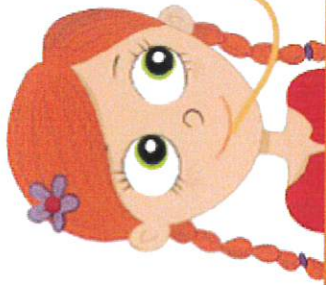
*inspirations*  
Sogeres

*la cantine pas pareille*

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy







Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022




# Menu de la semaine



## Lundi


Salade de pommes de terre locales  et dés de cantal aop 


 Sauté de boeuf charolais  
Sauce bouguignonne  
Carottes fraîches au persil 


 Abricot

## Mardi

 Tomate bio et mozzarella 

Vinaigrette moutarde locale 

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

Haricots blancs coco locaux sauce tomate 

Lacté saveur chocolat 

## Mercredi


Lasagne au légumes du sud 


Yaourt aromatisé 


 Pêche bio 

## Judi


\*\*\*Au revoir les grands\*\*\*

Cheeseburger  
Ketchup  
*Fish burger*  
Pommes noisette 


Yaourt nature 



Nectarine jaune 



## Vendredi

Courgette râpée fraîche et ciboulette 

Vinaigrette moutarde locale 

Dés de poisson PMD sauce armoricaine 

 Pennes bio 

 Clafoutis pêches du chef (farine locale) 

inspirations Sogeres  
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



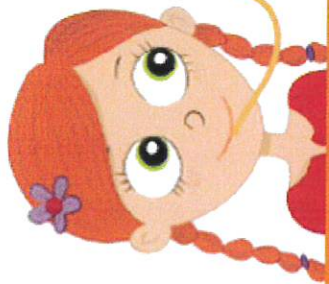
Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Plat du chef

Saint Chéron (SCO MAT)  
Menus du 27/06/2022 au 01/07/2022





# Menu de la semaine



Lundi

Salade de lentilles locales  
dés de mimolette  
Nuggets de bié  
Epinards branches en béchamel  
Pastèque


Mardi

 Salade verte bio  
et croûtons  
et mozzarella  
Vinaigrette moutarde locale  
 Sauté de boeuf charolais  
Sauce marengo  
Semoule  
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Melon local  
 Escalope de dinde lr  
Jus de rôti  
sauce béchamel  
Courgette fraîche locale  
et mozzarella  
 Cake au chocolat du chef  
(farine locale)

Judi

Concombres locaux en rondelle  
et dés d'emmental  
Vinaigrette moutarde locale  
Emincé de porc au caramel  
*Emincé de dinde LR*  
 Coquillettes bio  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

Vendredi

inspirations  
Sogeres  
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

