Saint Prix
Menus du 31/12/2018 au 04/01/2019

menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		*** Vacances scolaires *** Potage Crécy bio et mozzarella Escalope de porc sauce moutarde *Escalope dinde lbr dijonnaise* Haricots blancs coco sauce tomate Fruit bio	*** Vacances scolaires *** Poulet lbr aux herbes Purée du chef de PDT bio locale Assiette de fromages Cantal aop Saint Nectaire aop Fruit bio	*** Vacances scolaires *** Salade de blé aux légumes bio Dés de mimolette Filet de lieu sauce tomate Epinards branches bio à la béchamel Fruit bio

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 Prix
Menus du 07/01/2019 au 11/01/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes bio Pavé de merlu sauce au curry Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert) Yaourt nature local de Sigy	***Repas sans viande*** Salade verte bio et édam Vinaigrette au miel Lentilles mijotées, pdt et légumes bio Purée de pommes bio du chef Sablés	Rôti de boeuf charolais au jus Potatoes Sauce barbecue Assiette de fromages Fourme d'ambert aop Pont l'Evêque aop Fruit bio	***Galette des rois*** Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés d'emmental Dés de poisson sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Purée de brocolis bio (PDT fraîches) Galette des rois bio	Salade de betteraves bio et mozzarella Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé) Riz bio Pomme de producteur local

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 Prix
Menus du 14/01/2019 au 18/01/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de lentilles bio au cumin Emmental râpé Beignet de poisson et quartier de citron Carottes fraîches au persil Fruit bio	Salade verte bio vinaigrette moutarde Sauté de boeuf charolais sauce niçoise Semoule bio sauce tomate Yaourt nature bio	Potage poireaux pdt bio et cheddar Omelette bio sauce basquaise Haricots verts bio à la provençale Assiette de fruits bio	***Mission anti-gaspi*** Salade verte bio vinaigrette moutarde à l'ancienne Tartiflette* *Tartiflette de dinde* Mix lait cacao du chef Langue de chat	Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Pavé de colin sauce bercy (persil, échalote) Purée d'épinards et pommes de terre bio Emmental râpé Tarte au citron pur beurre

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Plat du chef

Saint Prix
Menus du 21/01/2019 au 25/01/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Nuggets de volaille Chou fleur bio en gratin Assiette de fromages Pont l'Evêque aop Fourme d'ambert aop Fruit bio	Potage paysan bio Emmental râpé Dés de saumon à l'oseille Ratatouille bio et blé bio Fruit bio	Carottes râpées bio vinaigrette à l'échalote Rôti de veau lbr sauce diablotin Frites au four Yaourt nature local bio Quart de lait	***** Repas sans viande ***** Soupe aux choux et fromage type parmesan Chili sin carne bio et riz bio Fruit bio	*****Amuse-bouche: compote pomme clémentine****** Salade verte bio vinaigrette moutarde Potimentier de poisson (purée potiron, pdt fraîche) Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Label Rouge

Saint Prix
Menus du 28/01/2019 au 01/02/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de boeuf charolais sauce au thym Carottes bio à l'ail Yaourt nature bio Fruit bio	Salade verte bio vinaigrette balsamique Pavé de colin sauce fines herbes Coquillettes bio Emmental râpé Coupelle de purée de pommes et bananes bio	Potage de légumes et tomate bio Célerimentier de canard (purée céleri, pdt fraîche locale) Salade verte bio vinaigrette moutarde Yaourt bio brassé à la vanille	***Animation : Les pas pareille*** Carottes râpées locales et gouda vinaigrette moutarde Boulettes de mouton sauce tomate Haricots verts bio au persil Blondie du chef (oeuf bio et farine locale)	*** Repas sans viande *** Potage de haricots blancs bio Gratin de pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella Salade verte bio vinaigrette moutarde Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Plat du chef

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Saint Prix
Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte bio *et oeuf dur BIO* vinaigrette moutarde Brandade de poisson du chef (Pdt fraîche locale) Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice Dosette de sucre	Velouté de champignonsBIO Emmental râpé Quenelle nature sauce tomate Riz bio Fruit bio	Céleri rémoulade bio et dés de fromage de chèvre Sauté de veau Ibr aux olives Carottes bio et semoule bio Purée de pommes locales à la canelle du chef Sablés	***La chandeleur*** Chou rouge bio et dés de mimolette Vinaigrette au cumin Bifteck haché charolais jus aux oignons Purée de haricots verts bio Crêpe sucré bio Nutella	Velouté de poireau bio au bleu d'Auvergne Emmental râpé Pavé de colin sauce citron Ratatouille bio et boulgour bio Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Label Rouge — Plat du chef

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Saint Prix
Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves bio et dés de mimolette Dés de poisson sauce fines herbes Carottes bio à la provençale Fruit bio	***Repas sans viande*** Salade verte bio et croûtons Vinaigrette au cerfeuil Couscous aux légumes Yaourt bio aromatisé à la fraise	Chou fleur bio vinaigrette moutarde Sauté de boeuf charolais sauce au thym Riz et lentilles bio à l'indienne (curry) Petit suisse nature bio Dosette de sucre	Salade coleslaw bio et édam Echine jus aux oignons* *Rôti de dinde lbr jus aux oignons* Purée de brocolis bio (PDT fraîches) Cake coco bio	***Tournoi des 6 nations*** Dips de carotte, houmous betterave Poisson pané frais Frites au four et cornet Yaourt nature local bio Quart de lait Marmelade d'oranges Vermicelles au chocolat

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Label Rouge

Saint Prix
Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte bio Duo de mozzarella et cheddar râpés vinaigrette moutarde Sauté de porc* aux petits oignons *Sauté de dinde lbr aux petits oignons* Lentilles locales mijotées Coupelle de compote de poires allégée en sucre	***Amuse-bouche: mélange 3 céréales*** Emincé d'endives bio et croûtons Vinaigrette au miel Nuggets de volaille Ketchup Carottes bio et riz bio Yaourt bio brassé à la vanille	Salade verte bio vinaigrette moutarde Raclette * (jambon LBR) *Jambon de dinde LBR* Tarte amandine aux poires pur beurre	Rôti de boeuf charolais au jus Ketchup Macaroni bio Emmental râpé Yaourt nature bio Assiette de fruits bio	Velouté Dubarry bio au bleu Beignets de calamar et quartier de citron Purée d'épinards du chef (pdt fraîche) Fruit bio

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Label Rouge — Plat du chef

Saint Prix
Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** Vacances scolaires ***	*** Vacances scolaires ***	*** Vacances scolaires ***	***Animation: Les pas pareilles***	
Emincé d'endives bio Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Potage cultivateur bio Emmental râpé	Pavé de colin crème aux herbes Légumes d'hiver bio au gratin (carottes bio, salsifis, pommes de terre bio)	Salade de mâches et betteraves rouges bio vinaigrette moutarde	
Filet de merlu aux fines herbes Riz bio	Sauté de boeuf charolais à la hongroise Haricots verts bio au jus de légumes	Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice	Saucisse de Toulouse* *Jambon de dinde LBR* Purée du chef de PDT bio locale	
Crème dessert bio chocolat	Fruit bio	Fruit bio	Milkquik du chef (lait local)	

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Plat du chef