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*****	Brocolis bio et dés de cantal aop vinaigrette moutarde
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 (pdt bio et carotte bio)	Salade de mâches et betteraves rouges bio vinaigrette moutarde	Poisson pané frais et quartier de citron Riz bio sauce tomate
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 pommes de terre bio locale	Fruit bio
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 — Appellation d'Origine Protégée — Charolais — Plat du chef

Saint Prix
Menus du 04/03/2019 au 08/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de boeuf charolais sauce aux champignons noirs Haricots verts bio Boulgour bio Coulommiers Fruit bio	Salade croquante bio aux pommes et oranges vinaigrette à l'échalote Dés de poisson sauce tomate Spaghetti bio Emmental râpé Courgettes bio à la provençale Compote de poires allégée en sucre	Colombo de dinde lbr Riz bio Assiette de fromages Saint Nectaire aop Fourme d'ambert aop Fruit bio	Omelette bio Salade verte bio vinaigrette moutarde Yaourt nature bio Vermicelles au chocolat Salade de fruits bio	Carottes râpées bio et dés de mimolette vinaigrette moutarde Céleri'mentier de poisson Flan à la vanille nappé caramel

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Charolais — Label Rouge

Saint Prix
Menus du 11/03/2019 au 15/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes variés bio Emmental râpé ✂ Nuggets de volaille Ketchup Purée d'épinards bio ✂ Fruit bio	Salade verte bio et croûtons vinaigrette à la ciboulette ✂ Pavé de colin sauce tomate Ratatouille bio Riz bio ✂ Flan vanille de la fromagerie Maurice	Rôti de veau lbr sauce caramel Petits pois mijotés bio au persil Blé bio ✂ Yaourt bio à la myrtille ✂ Assiette de fruits bio Sauce chocolat	***Animation: Les pas pareille*** Carottes râpées bio locales vinaigrette moutarde ✂ Jambon blanc* lbr *Jambon de dinde LBR* Coquillettes bio Emmental râpé ✂ Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)	Céleri rémoulade bio ✂ Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces Pommes noisette Brocolis bio en persillade ✂ Yaourt nature bio Dosette de sucre

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Label Rouge — Plat du chef

Saint Prix
Menus du 18/03/2019 au 22/03/2019

Menu de la semaine

Lundi

Soupe de lentilles bio au cumin
Emmental râpé

Merguez
Légumes couscous et semoule bio

Fruit bio

Mardi

Salade verte bio
maïs
et dés de fromage de chèvre
vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais
sauce au thym
Potatoes

Purée de pommes locales du chef
Petit beurre (biscuit)

Mercredi

Carottes râpées bio
et dés de gorgonzola aop
vinaigrette moutarde

Parmentier de poisson à la purée de courges butternut bio du chef

Mousse au chocolat noir

Jeudi

***** Repas végétarien *****

Chou blanc bio
et dés de cantal aop
vinaigrette moutarde

Risotto d'épeautre BIO, pois cassés, champignons et noisette

Yaourt nature local de Sigy
Coulis de fruits rouges

Vendredi

*****A lécoute de ma planète*****

Emincé d'endives bio
croûtons
et dés d'emmental
Vinaigrette au miel

Pavé de merlu au citron persillé
Epinards branches bio à la béchamel
Blé bio

Cake coco du chef (oeuf bio 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 Prix
Menus du 25/03/2019 au 29/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte bio Raisin sec vinaigrette moutarde Cordon bleu Haricots verts bio Pennes bio Fromage blanc bio Dosette de sucre	Potage andalou bio Duo de mozzarella et cheddar râpés Filet de lieu sauce crème ciboulette Purée du chef de pommes de terre bio locale Fruit bio	***Amuse-bouche: Mix'lait pain d'épices*** Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés de fromage de chèvre Sauté d'agneau Ibr sauce marocaine Ratatouille bio et boulgour bio Smoothie des Iles (pomme banane et jus de coco) Langue de chat	Bifteck haché charolais persillé Lentilles locales mijotées Tomme blanche Fruit bio	Salade de betteraves bio et dés d'emmental vinaigrette moutarde Pavé de colin sauce miel et laurier Carottes fraîches bio locales au jus de légumes Riz bio Ile flottante

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 01/04/2019 au 05/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé porc à la dijonnaise* (moutarde) *Emincé de dinde lbr sauce moutarde* Haricots beurre Semoule bio Cantafrais Fruit bio	***Amuse-bouche: yaourt au lait de chevre vanille*** Sauté de boeuf charolais sauce au thym Carottes bio Riz bio Petit fromage frais nature Fruit bio	Salade verte bio et oeuf dur bio vinaigrette au basilic Dés de poisson sauce citron Pennes bio Emmental râpé Epinards bio hachés à la béchamel Ile flottante	*** Repas végétarien *** Céleri rémoulade bio Boulette de soja tomatée Purée de choux de bruxelles au fromage (PDT bio locale) Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice	Cassolette de moules Frites au four Camembert Pomme de producteur local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Label Rouge

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Saint Prix
Menus du 08/04/2019 au 12/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de dinde Ibr sauce végétale champignons crémée Spaghetti bio Yaourt nature bio Sucre roux Fruit bio	Salade verte bio et croûtons et dés d'emmental vinaigrette à la ciboulette Dés de poisson sauce curry Riz bio Coupelle de purée de pommes et ananas Meringue	Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte) Semoule bio Fourme d'ambert aop Fruit bio	***Mission anti-gaspi*** Endive bio vinaigrette moutarde Bifteck haché charolais au jus Ketchup Pommes noisette Yaourt nature local bio Quart de lait	Parmentier de thon Salade verte bio fraîche vinaigrette moutarde Tomme blanche Mousse au chocolat au lait

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Charolais — Label Rouge

Saint Prix
Menus du 15/04/2019 au 19/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge bio et dés d'emmental vinaigrette moutarde Beignets de calamar Purée de brocolis bio (PDT fraîches) Flan au chocolat	Sauté veau lbr sauce caramel Lentilles locales mijotées Assiette de fromages Pont l'Evêque aop Carré Fruit bio	Carotte bio rémoulade aux pommes et raisins secs et dés de mimolette vinaigrette moutarde Omelette bio Ratatouille bio Pommes de terre cubes bio persillées Semoule au lait Caramel liquide	***Animation: Les pas pareille*** Tomates, maïs, et courgettes bio Duo de mozzarella et cheddar râpés Vinaigrette au miel Echine demi sel* *Escalope de dinde lbr au jus* Petits pois mijotés bio Crumble pomme poire cacao du chef (farine locale)	Pavé de merlu sauce normande (champignon, crème fraîche) Orge perlée bio Carottes bio Yaourt nature bio Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Label Rouge — Plat du chef

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Saint Prix
Menus du 22/04/2019 au 26/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	*** Vacances scolaires ***	*** Vacances scolaires ***	Concombre local en cubes et dés de mimolette vinaigrette moutarde	*** Repas de Printemps ***
	Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbe de provence)	Salade croquante pomme et orange bio et dés d'emmental vinaigrette moutarde	Steak haché de veau lbr sauce diablotin (tomate, estragon)	Chou blanc bio en rémoulade
	Purée de haricots verts du chef (pdt fraîche)	Cuisse poulet lbr coco	Riz bio	Pavé de colin sauce aurore
	Yaourt nature bio	Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)	Fraîcheur de Cassis Spéculoos	Coquillettes bio Emmental râpé
	Fruit bio	Mousse au chocolat noir		Gâteau moelleux au chocolat du chef (farine locale) Chantilly

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Charolais | Label Rouge | Plat du chef