# Saint Prix (Elémentaire)
# Menus du 30/12/2019 au 03/01/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **Vacances scolaires**Menu créole<br>Acras de morue<br>Colombo de dinde lr<br>Riz<br>Fromage blanc bio<br>Sucre roux | **Vacances scolaires**<br>Macédoine<br>et dés de fromage de chèvre<br>vinaigrette moutarde<br>Boeuf charolais façon bourguignon<br>Ratatouille agb et semoule au jus de légumes<br>Poire de producteur local | | Carottes râpées bio<br>vinaigrette balsamique<br>Omelette bio<br>Tortis tricolores bio<br>et mozzarella<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio<br>Madeleine épeautre agb<br>Yaourt nature bio<br>Fruit bio | Dés de poisson sauce basilic<br>Epinards en branche agb et pommes de terre au jus<br>Chaource aop<br>Fruit bio<br>Baguette bio<br>Barre de chocolat au lait<br>Purée de pommes pêches bio<br>Lait bio |

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 (Elémentaire)
# Menus du 06/01/2020 au 10/01/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pavé de merlu pdu sauce ciboulette<br>Carottes bio et boulgour<br>Yaourt nature bio<br>Fruit bio | **Menu végétarien**<br>Salade verte bio vinaigrette moutarde<br>Torsades bio sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron)<br>Emmental râpé<br>Petit suisse nature bio | Potage crécy bio<br>et dés de cantal aop<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Potatoes<br>Sauce cocktail<br>Fruit bio<br>Cookies tout chocolat bio<br>Yaourt nature bio<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio | ***Galette des rois***<br>Salade croquante bio aux pommes et oranges et dés d'emmental<br>Vinaigrette au miel<br>Sauté de dinde lr au curry<br>Purée de haricots verts bio<br>Pâtisserie | Potage poireaux pdt bio dés de mimolette<br>Pavé de colin sauce citron<br>Riz bio<br>Fruit bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge | Pêche durable

# Saint Prix (Elémentaire)
## Menus du 13/01/2020 au 17/01/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Salade verte bio<br>maïs<br>et dés d'emmental<br>vinaigrette balsamique<br>Couscous aux légumes<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio | Potage cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)<br>et dés de cantal aop<br>Dés de poisson sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)<br>Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)<br>Fruit bio | Velouté de champignons bio<br>Emmental râpé<br>Sauté d'agneau lbr sauce au thym<br>Haricots verts bio et riz bio<br>Salade de fruits bio<br>Baguette bio<br>Confiture d'abricots bio<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes bio | ***Mission anti-gaspi***<br>Emincé d'endives bio<br>vinaigrette moutarde<br>Tartiflette*<br>*Tartiflette de dinde*<br>Yaourt bio à la vanille | Chou blanc bio<br>vinaigrette moutarde<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>EPINARDS BRANCHES agb<br>BECHAMEL,PATE agb<br>Emmental râpé<br>Purée de pommes locales du chef |

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 (Elémentaire)
## Menus du 20/01/2020 au 24/01/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pavé de merlu pdu sauce basilic<br>Riz bio et petits légumes<br>Fourme d'ambert aop<br>Fruit bio | Potage de légumes variés bio et mozzarella<br>Sauté de boeuf charolais façon orientale<br>Carottes bio fraîches<br>Petits pois bio<br>Fruit bio | Salade verte bio et dés d'emmental vinaigrette à l'échalote<br>Steak haché de veau lbr sauce diablotin (tomate, estragon)<br>Coquillettes bio<br>Yaourt nature bio<br>Madeleine bretonne bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | **Menu végétarien**<br>Potage paysan bio Emmental râpé<br>Pané moelleux au gouda<br>Ratatouille bio<br>Assiette de fruits bio | ***Amuse-bouche: Trio de riz (sauvage, indica, rouge)***<br>Carottes râpées bio rémoulade pomme et raisin<br>Potimentier de poisson pdu (purée de potiron et pommes de terre)<br>Petit suisse nature bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge | Pêche durable

# Saint Prix (Elémentaire)
# Menus du 27/01/2020 au 31/01/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pamplemousse bio<br>Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons)<br>Boulgour<br>Crème dessert bio à la vanille | Chou blanc bio vinaigrette moutarde<br>Nems<br>Riz bio et petits légumes<br>Yaourt au citron bio | **Menu végétarien**<br>Potage poireaux pdt bio et mozzarella<br>Parmentier bio végétal<br>Fruit bio<br>Baguette bio<br>Miel<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio<br>Lait bio | ***Animation : Les pas pareille***<br>Carottes râpées bio et oranges et dés d'emmental vinaigrette moutarde<br>Echine demi sel*<br>*Jambon de dinde LR*<br>Lentilles locales mijotées<br>Gâteau sucré au potiron du chef | Dés de poisson pdu sauce béchamel aux épices douces<br>Haricots verts bio<br>Saint Nectaire aop<br>Fruit bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Pêche durable | Plat du chef

# Saint Prix (Elémentaire)
# Menus du 03/02/2020 au 07/02/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Salade verte bio<br>et maïs bio<br>vinaigrette moutarde<br>Beignets de calamar<br>Ratatouille bio niçoise et coquillettes bio<br>Yaourt nature bio | **Menu végétarien**<br>Potage andalou bio<br>Mélange boulgour brocolis et h.rouges<br>et emmental râpé<br>Fruit bio | Céleri rémoulade bio<br>Blanquette de veau Ir<br>Carottes bio fraîches<br>Riz bio<br>Fromage blanc bio<br>Sucre de canne CE<br>Dosette de sucre<br>Coulis de mangue<br>Quatre quarts bio<br>Yaourt nature bio<br>Fruit bio | ***La chandeleur***Amuse-bouche: sirop d'érable***<br>Salade verte bio<br>et dés d'emmental<br>vinaigrette moutarde<br>Cordon bleu de volaille<br>Haricots verts bio<br>Crêpe nature sucrée<br>AMUSE-BOUCHE : sirop d'érable | Potage cultivateur bio (poireau, carotte, ch fleur, HV, céleri, petits pois et pdt)<br>et dés de cantal aop<br>Brandade de poisson (purée BIO)<br>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

# Saint Prix (Elémentaire)
# Menus du 10/02/2020 au 14/02/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **Menu végétarien**<br>Torsades bio sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron)<br>Emmental râpé<br>Gorgonzola aop<br>Fruit bio | Salade verte bio<br>Vinaigrette au cerfeuil<br>Sauté de boeuf charolais sauce piquante<br>Petits pois mijotés bio<br>Petit suisse nature bio | Filet de saumon sauce citron<br>Epinards branche bio et pommes de terres bio béchamel<br>BLEU D'AUVERGNE aop<br>Fruit bio | ***Menu saveurs de montagne***<br>Salade verte bio croûtons<br>Rôti de porc sauce fromage à tartiflette<br>*Rôti de dinde lr et sauce fromage à raclette*<br>Crozets<br>Yaourt bio à la myrtille | Carottes râpées bio<br>Poisson pané frais<br>Purée de courges butternut et pommes de terre bio<br>Yaourt nature bio |
| Baguette bio<br>Beurre doux<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes bio | Cookies tout chocolat bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | Baguette bio<br>Confiture de fraises bio<br>Fromage blanc bio<br>Jus d'orange bio | Madeleine épeautre agb<br>Fruit bio<br>Lait bio | Quatre quarts bio<br>Yaourt bio à la vanille<br>Fruit bio |

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 (Elémentaire)
## Menus du 17/02/2020 au 21/02/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pavé de merlu sauce normande (champignon, crème fraîche)<br>Carottes bio et lentilles mijotées<br>Pont l'Evêque aop<br>Fruit bio | Salade verte bio et dés de fromage de chèvre vinaigrette à l'échalote<br>POULET lbr SAUCE AIGRE DOUCE (C/H/P)<br>Pommes de terre cubes bio persillées<br>Coupelle de purée de pommes et abricots bio | **Menu végétarien**<br>Potage de haricots verts bio Emmental râpé<br>Omelette bio<br>Macaroni bio<br>Assiette de fruits bio | Râpé de céleri bio et pommes bio vinaigrette moutarde<br>Raclette*<br>*Jambon de dinde LR*<br>PDT et fromage à raclette<br>Yaourt nature bio | Pavé de colin crème aux herbes<br>Purée de betteraves et pommes de terre bio<br>Fourme d'ambert aop<br>Fruit bio |
| Mini cake aux pépites de chocolat bio<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio<br>Lait bio | Baguette bio<br>Miel<br>Fromage blanc bio<br>Fruit bio<br>Sucre | Madeleine bretonne bio<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes (100 % jus) | Baguette bio<br>Confiture d'abricots bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | Cookies tout chocolat bio<br>Fromage blanc bio<br>Jus d'orange bio |

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 (Elémentaire)
## Menus du 24/02/2020 au 28/02/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pamplemousse bio<br>Sauté de boeuf charolais à la hongroise<br>Boulgour<br>Petit suisse nature bio | Potage bio de légumes et vermicelles (poireau, carotte, ch fleur, HV, céleri, petits pois et pdt) et mozzarella<br>Filet de lieu à l'oseille<br>Purée de haricots verts bio<br>Fruit bio | Potage poireaux pdt bio<br>Emmental râpé<br>Rôti de porc* jus aux oignons<br>*Rôti de dinde lr jus aux oignons*<br>Pommes noisette<br>Fruit bio<br>Baguette bio<br>Barre de chocolat au lait<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes (100 % jus) | **Menu végétarien***Animation: Les pas pareilles***<br>Carottes râpées bio vinaigrette à l'huile d'olive citron<br>Flan de patate douce, pomme de terre et mozzarella<br>Fromage blanc bio | Emincé d'endives bio et dés de cantal aop vinaigrette moutarde<br>Sauté de thon sauce armoricaine<br>Carottes bio au jus<br>Gâteau au fromage blanc bio |

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 (Maternelle)
## Menus du 30/12/2019 au 03/01/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **Vacances scolaires**Menu créole<br><br>Acras de morue<br>Colombo de dinde lbr<br>Riz<br>Fromage blanc bio<br>Sucre roux | **Vacances scolaires**<br><br>Macédoine<br>et dés de fromage de chèvre<br>vinaigrette moutarde<br>Boeuf charolais façon bourguignon<br>Ratatouille agb et semoule au jus de légumes<br>Poire de producteur local | | Carottes râpées bio<br>vinaigrette balsamique<br>Omelette bio<br>Tortis tricolores bio<br>et mozzarella<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio<br><br>Madeleine épeautre agb<br>Yaourt nature bio<br>Fruit bio | Dés de poisson sauce basilic<br>Epinards en branche agb et pommes de terre au jus<br>Chaource aop<br>Fruit bio<br><br>Baguette bio<br>Barre de chocolat au lait<br>Purée de pommes pêches bio<br>Lait bio |

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 (Maternelle)
## Menus du 06/01/2020 au 10/01/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pavé de merlu pdu sauce ciboulette<br>Carottes bio et boulgour<br>Yaourt nature bio<br>Fruit bio | **Menu végétarien**<br>Salade verte bio vinaigrette moutarde<br>Torsades bio sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron) Emmental râpé<br>Petit suisse nature bio | Potage crécy bio et dés de cantal aop<br>Rôti de boeuf charolais au jus<br>Potatoes<br>Sauce cocktail<br>Fruit bio | ***Galette des rois***<br>Salade croquante bio aux pommes et oranges et dés d'emmental<br>Vinaigrette au miel<br>Sauté de dinde lr au curry<br>Purée de haricots verts bio<br>Pâtisserie | Potage poireaux pdt bio dés de mimolette<br>Pavé de colin sauce citron<br>Riz bio<br>Fruit bio |
| Palets bretons bio<br>Flan au chocolat<br>Jus d'orange bio | Baguette bio<br>Samos<br>Fruit bio | Cookies tout chocolat bio<br>Yaourt nature bio<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio | Baguette bio<br>Confiture de fraises bio<br>Pomme de producteur local<br>Lait bio | Quatre quarts bio<br>Yaourt au citron bio<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

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

# Saint Prix (Maternelle)
# Menus du 13/01/2020 au 17/01/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Salade verte bio<br>maïs<br>et dés d'emmental<br>vinaigrette balsamique<br>Couscous aux légumes<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio | Potage cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)<br>et dés de cantal aop<br>Dés de poisson sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)<br>Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)<br>Fruit bio | Velouté de champignons bio<br>Emmental râpé<br>Sauté d'agneau lbr sauce au thym<br>Haricots verts bio et riz bio<br>Salade de fruits bio | ***Mission anti-gaspi***<br>Emincé d'endives bio<br>vinaigrette moutarde<br>Tartiflette*<br>*Tartiflette de dinde*<br>Yaourt bio à la vanille | Chou blanc bio<br>vinaigrette moutarde<br>Poisson pané frais<br>et quartier de citron<br>EPINARDS BRANCHES agb<br>BECHAMEL,PATE agb<br>Emmental râpé<br>Purée de pommes locales du chef |
| Nappés chocolat bio<br>Petit suisse nature bio<br>Fruit bio | Galette pur beurre bio<br>Coupelle de purée de pommes bio<br>Lait bio | Baguette bio<br>Confiture d'abricots bio<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes bio | Madeleine épeautre agb<br>Flan à la vanille nappé caramel<br>Fruit bio | Baguette bio<br>Barre de chocolat au lait<br>Fruit bio<br>Lait 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 (Maternelle)
# Menus du 20/01/2020 au 24/01/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pavé de merlu pdu sauce basilic<br>Riz bio et petits légumes<br>Fourme d'ambert aop<br>Fruit bio | Potage de légumes variés bio et mozzarella<br>Sauté de boeuf charolais façon orientale<br>Carottes bio fraîches<br>Petits pois bio<br>Fruit bio | Salade verte bio et dés d'emmental vinaigrette à l'échalote<br>Steak haché de veau lbr sauce diablotin (tomate, estragon)<br>Coquillettes bio<br>Yaourt nature bio | **Menu végétarien**<br>Potage paysan bio Emmental râpé<br>Pané moelleux au gouda<br>Ratatouille bio<br>Assiette de fruits bio | Carottes râpées bio rémoulade pomme et raisin<br>Potimentier de poisson pdu (purée de potiron et pommes de terre)<br>Petit suisse nature bio |
| Baguette bio<br>Beurre doux<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio<br>Lait bio | Mini cake aux pépites de chocolat bio<br>Fromage blanc bio<br>Jus d'orange bio | Madeleine bretonne bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | Baguette bio<br>Camembert bio<br>Fruit bio | Palets bretons bio<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

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

# Saint Prix (Maternelle)
# Menus du 27/01/2020 au 31/01/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pamplemousse bio<br>Sauté de boeuf charolais sauce forestière (champignons)<br>Boulgour<br>Crème dessert bio à la vanille | Chou blanc bio vinaigrette moutarde<br>Nems<br>Riz bio et petits légumes<br>Yaourt au citron bio | **Menu végétarien**<br>Potage poireaux pdt bio et mozzarella<br>Parmentier bio végétal<br>Fruit bio | ***Animation : Les pas pareille***<br>Carottes râpées bio et oranges et dés d'emmental vinaigrette moutarde<br>Echine demi sel*<br>*Jambon de dinde LR*<br>Lentilles locales mijotées<br>Gâteau sucré au potiron du chef | Dés de poisson pdu sauce béchamel aux épices douces<br>Haricots verts bio<br>Saint Nectaire aop<br>Fruit bio |
| Quatre quarts bio<br>Yaourt bio brassé à la banane<br>Fruit bio | Baguette bio<br>Pâte à tartiner bio<br>Petit suisse nature bio<br>Fruit bio | Baguette bio<br>Miel<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio<br>Lait bio | Cookies tout chocolat bio<br>Fromage blanc bio<br>Fruit bio | Baguette bio<br>Gelée de groseille<br>Purée de pommes pêches bio<br>Lait bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Charolais — Pêche durable — Plat du chef

# Saint Prix (Maternelle)
# Menus du 03/02/2020 au 07/02/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Salade verte bio<br>et maïs bio<br>vinaigrette moutarde<br>Beignets de calamar<br>Ratatouille bio niçoise et coquillettes bio<br>Yaourt nature bio | **Menu végétarien**<br>Potage andalou bio<br>Mélange boulgour brocolis et h.rouges<br>et emmental râpé<br>Fruit bio | Céleri rémoulade bio<br>Blanquette de veau lr<br>Carottes bio fraîches<br>Riz bio<br>Fromage blanc bio<br>Sucre de canne CE<br>Dosette de sucre<br>Coulis de mangue | ***La chandeleur***<br>Salade verte bio<br>et dés d'emmental<br>vinaigrette moutarde<br>Cordon bleu de volaille<br>Haricots verts bio<br>Crêpe nature sucrée | Potage cultivateur bio (poireau, carotte, ch fleur, HV, céleri, petits pois et pdt)<br>et dés de cantal aop<br>Brandade de poisson (purée BIO)<br>Fruit bio |
| Galette pur beurre bio<br>Fromage blanc bio<br>Fruit bio | Baguette bio<br>Confiture d'abricots bio<br>Coupelle de purée de pomme et poire bio<br>Lait bio | Quatre quarts bio<br>Yaourt nature bio<br>Fruit bio | Baguette bio<br>Barre de chocolat au lait<br>Flan à la vanille<br>Fruit bio | Nappés chocolat bio<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio<br>Lait bio |

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Label Rouge

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

# Saint Prix (Maternelle)
## Menus du 10/02/2020 au 14/02/2020

Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| **Menu végétarien**<br>Torsades bio sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron)<br>Emmental râpé<br>Gorgonzola aop<br>Fruit bio | Salade verte bio<br>Vinaigrette au cerfeuil<br>Sauté de boeuf charolais sauce piquante<br>Petits pois mijotés bio<br>Petit suisse nature bio | Filet de saumon sauce citron<br>Epinards branche bio et pommes de terres bio béchamel<br>BLEU D'AUVERGNE aop<br>Fruit bio | ***Menu saveurs de montagne***<br>Salade verte bio croûtons<br>Rôti de porc sauce fromage à tartiflette<br>*Rôti de dinde lr et sauce fromage à raclette*<br>Crozets<br>Yaourt bio à la myrtille | Carottes râpées bio<br>Poisson pané frais<br>Purée de courges butternut et pommes de terre bio<br>Yaourt nature bio |
| Baguette bio<br>Beurre doux<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes bio | Cookies tout chocolat bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | Baguette bio<br>Confiture de fraises bio<br>Fromage blanc bio<br>Jus d'orange bio | Madeleine épeautre agb<br>Fruit bio<br>Lait bio | Quatre quarts bio<br>Yaourt bio à la vanille<br>Fruit bio |

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 (Maternelle)
# Menus du 17/02/2020 au 21/02/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pavé de merlu sauce normande (champignon, crème fraîche)<br>Carottes bio et lentilles mijotées<br>Pont l'Evêque aop<br>Fruit bio | Salade verte bio et dés de fromage de chèvre vinaigrette à l'échalote<br>POULET lbr SAUCE AIGRE DOUCE (C/H/P)<br>Pommes de terre cubes bio persillées<br>Coupelle de purée de pommes et abricots bio | **Menu végétarien**<br>Potage de haricots verts bio Emmental râpé<br>Omelette bio<br>Macaroni bio<br>Assiette de fruits bio | Râpé de céleri bio et pommes bio vinaigrette moutarde<br>Raclette*<br>*Jambon de dinde LR*<br>PDT et fromage à raclette<br>Yaourt nature bio | Pavé de colin crème aux herbes<br>Purée de betteraves et pommes de terre bio<br>Fourme d'ambert aop<br>Fruit bio |
| Mini cake aux pépites de chocolat bio<br>Coupelle de purée de pommes et bananes bio<br>Lait bio | Baguette bio<br>Miel<br>Fromage blanc bio<br>Fruit bio<br>Sucre | Madeleine bretonne bio<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes (100 % jus) | Baguette bio<br>Confiture d'abricots bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | Cookies tout chocolat bio<br>Fromage blanc bio<br>Jus d'orange bio |

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 (Maternelle)
# Menus du 24/02/2020 au 28/02/2020

## Menu de la semaine

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Pamplemousse bio<br>Sauté de boeuf charolais à la hongroise<br>Boulgour<br>Petit suisse nature bio<br><br>Baguette bio<br>Cantafrais<br>Fruit bio | Potage bio de légumes et vermicelles (poireau, carotte, ch fleur, HV, céleri, petits pois et pdt) et mozzarella<br>Filet de lieu à l'oseille<br>Purée de haricots verts bio<br>Fruit bio<br><br>Palets bretons bio<br>Coupelle de purée de pommes bio<br>Lait bio | Potage poireaux pdt bio<br>Emmental râpé<br>Rôti de porc* jus aux oignons<br>*Rôti de dinde lr jus aux oignons*<br>Pommes noisette<br>Fruit bio<br><br>Baguette bio<br>Barre de chocolat au lait<br>Yaourt nature bio<br>Jus de pommes (100 % jus) | **Menu végétarien***Animation: Les pas pareilles***<br>Carottes râpées bio<br>vinaigrette à l'huile d'olive citron<br>Flan de patate douce, pomme de terre et mozzarella<br>Fromage blanc bio<br><br>Nappés chocolat bio<br>Fruit bio<br>Lait bio | Emincé d'endives bio<br>et dés de cantal aop<br>vinaigrette moutarde<br>Sauté de thon sauce armoricaine<br>Carottes bio au jus<br>Gâteau au fromage blanc du chef<br><br>Galette pur beurre bio<br>Fromage blanc bio<br>Fruit bio |

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

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