



Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi


Concombres locaux en rondelle  
Vinaigrette moutarde locale

Emincé de volaille kebab  
et ketchup

 Coquillettes bio

Fromage frais Petit Cotentin

Lacté saveur vanille

 Moelleux de tomate au basilic  
du chef (farine et lait locaux)  
Sauce fromage blanc aux herbes

Filet de colin d'Alaska PMD pané  
frais  
et citron

Haricots verts persillés

Yaourt nature

Fruit local

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Plat du chef

la cantine pas pareille


Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022




Menu de la semaine

Lundi

Courgette râpée fraîche et ciboulette  
Vinaigrette moutarde locale

 Sauté de dinde lr  
Sauce paprika au persil  
Carottes locales au persil

 Fromage fondu vache qui rit bio

Choux à la crème

Mardi

Macédoine mayonnaise

Pizza au fromage  
Salade verte  
Vinaigrette moutarde locale

Petit fromage frais aux fruits



Fruit

Mercredi

Jeudi

\*\*\*Menu de la rentrée\*\*\*

Melon local

  Hachis parmentier du chef  
(Boeuf vbf et purée fraîche)


Camembert

Liégeois chocolat

Vendredi

Tomate locale  
Vinaigrette moutarde locale

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

 Pennes bio

Fromage blanc nature

Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 12/09/2022 au 16/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses  
Sauce fromage blanc aux herbes  
Francfort de volaille  
Haricots blancs coco locaux  
sauce tomate  
Tomme blanche  
Mousse au chocolat au lait

Mardi


Salade de pommes de terre  
locales  
Sauté de boeuf local  
Sauce au romarin  
Courgette fraîche locale  
au persil  
Yaourt nature  
Fruit

Mercredi

Jeudi

Salade verte  
et croûtons  
Vinaigrette moutarde locale  
Chili sin carne  
 Riz bio  
Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes  
Coupelle de purée de pommes

Vendredi

\*\*\*Amuse-bouche: Vieux Gouda  
(pétale)\*\*\*  
Salade de betterave locale  
Vinaigrette moutarde locale  
Dés de poisson PMD sauce  
normande (champignon, crème  
fraîche)  
Semoule  
Edam  
 Pastèque bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

la cantine pas pareille



# Menu de la semaine

## Lundi

Tomate locale  
Vinaigrette moutarde locale

Hoki PMD sauce armoricaine  
Purée de pommes de terre du chef

Gouda

Lacté saveur vanille nappé caramel

## Mardi

Salade de lentilles locales

Sauté de porc local  
Sauce fermière  
Sauté de dinde locale

Carottes bio  
au persil

Coulommiers

Fruit local

## Mercredi

## Jeudi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*

Crème chèvre, poivron rouge  
et basilic du chef  
Pain de mie

Rôti de veau bio au jus  
Coquillettes

Fromage blanc de la laiterie de  
Montoire

Fruit

## Vendredi

Courgette râpée fraîche et  
ciboulette  
Vinaigrette moutarde locale

Nugget's à l'emmental  
Epinards en branche et pommes  
de terre béchamel

Fromage frais Fraidou

Ile flottante  
et sa crème anglaise

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 26/09/2022 au 30/09/2022




# Menu de la semaine

Lundi


Salade verte  
et maïs  
Vinaigrette moutarde locale  
Sauté de boeuf local  
sauce au thym  
Haricots beurre à la tomate  
Fromage frais cantafrais  
Gaufre nappée au chocolat

Mardi


 Salade de betteraves bio  
Vinaigrette moutarde locale  
Curry de légumes et pommes de  
terre  
Camembert  
Fruit

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées locales  
Vinaigrette moutarde locale  
Cordon bleu de volaille  
Chou fleur en béchamel  
Petit fromage frais aux fruits  
 Gâteau poire chocolat du chef  
(farine locale)

Vendredi

Crêpe au fromage  
Courmentier de poisson PMD  
(purée courgette, pdt)  
 Yaourt bio nature  
Fruit local

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022




Menu de la semaine

Lundi

Courgette râpée fraîche et ciboulette  
Vinaigrette moutarde locale

Emincé porc à la dijonnaise\*  
(moutarde)

*Emincé de dinde*

 Purée de pommes de terre du chef

Edam

Lacté saveur vanille

Mardi

Radis roses  
Sauce fromage blanc aux herbes

Sauté de boeuf local  
Sauce marengo  
Carottes locales  
au persil

Camembert

Beignet aux pommes

Mercredi

Jeudi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*

Tartinable pois chiches miel  
sésame et menthe  
Pain de mie

Quenelle sauce provençale

 Riz bio

Fromage blanc de la laiterie de Montoire


Fruit

Vendredi

Tomate locale  
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poisson PMD  
et citron

Epinards en branche et pommes  
de terre béchamel

 Fromage fondu vache qui rit  
bio

 Purée de pommes locales du chef

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Plat du chef

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

\*\*\*Turquie\*\*\*

Carotte et chou blanc aux épices  
et sésame

Emincé de volaille kebab  
et ketchup  
Frites au four

Fromage frais Petit Moulé

Fromage blanc de laiterie de  
Montoire  
Miel  
et ses amandes effilées

Mardi

\*\*\*Maroc\*\*\*

Samoussa de légumes

Couscous de légumes, fèves et  
semoule


Yaourt aromatisé

 Orange bio

Mercredi

Jeudi

\*\*\*France (Montpellier)\*\*\*

 Rillettes de sardine et céleri du  
chef  
Pain de mie

Sauté de boeuf local  
SAUCE GARDIANE  
Petits pois très fins

Yaourt nature

GATEAU AU CITRON

Vendredi

\*\*\*Espagne\*\*\*

Gaspache de tomate

Colin d'Alaska PMD sauce façon  
Zarzuela

 Riz bio

Tomme blanche

Fruit local

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)  
Menus du 17/10/2022 au 21/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles locales

Sauté de porc local  
sauce provençale  
*Sauté de dinde locale*  
Haricots verts persillés


Gouda

Fruit local

Mardi

Salade verte  
et croûtons  
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de blé  
Coquillettes locales

 Fromage fondu vache qui rit  
bio

Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

\*\*\*Amuse-bouche: Gelée de  
coing\*\*\*

Salade de betterave locale  
Vinaigrette moutarde locale


Rôti de boeuf local  
et ketchup  
Ratatouille à la niçoise et blé local

Fromage frais Petit Cotentin

Fruit


Vendredi

\*\*\*Menu Halloween\*\*\*

 Carottes râpées bio  
Vinaigrette moutarde locale

Potimenter de poisson PMD  
(purée de potiron et pommes de  
terre)

Yaourt nature

 Moelleux au chocolat et  
pépites du chef (farine locale)

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille

