



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

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

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

