

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
Menus du 07/11/2022 au 11/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

PANAIS RAPE LOCAL (FRAIS)
sauce rémoulade

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

Saint Paulin

Mousse au chocolat au lait

Mardi

Carottes râpées locales
Vinaigrette moutarde locale

Chili sin carne

 Riz bio

Fromage frais Petit Cotentin

 Purée de pommes locales du
chef

Mercredi

Jeudi

***Amuse-bouche: Cake poire
noisette sarrasin***

Potage poireaux, navets, carottes

 Rôti de veau bio
et ketchup

 Pennes bio
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Poire de producteur local

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
Menus du 14/11/2022 au 18/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de boeuf local
Sauce forestière

 PDT GRENAILLE Ici AIL
PERSIL

Petit fromage frais aux fruits

Pomme de producteur local

Mardi

 Salade verte bio
et maïs
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poulet
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Fromage frais Saint môtret

Eclair parfum chocolat

Mercredi

Jeudi

Les pas pareilles

 Rillettes de thon du chef
Pain de mie

LOCAL ORL - ECHINE 1/2 SEL
AU JUS

Rôti de dinde au jus
Lentilles locales mijotées

 Yaourt bio nature

 Kiwi bio

Vendredi

Velouté poireaux-pommes de
terre

Pizza tomate, emmental et
mozzarella

 Salade verte bio
Vinaigrette moutarde locale

Camembert

Lacté saveur vanille nappé
caramel

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
Menus du 21/11/2022 au 25/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Radis noir bio râpé
sauce rémoulade

Nuggets de blé

 Purée de pommes de terre du
chef

Tomme blanche

Lacté saveur chocolat

Mardi

Salade mexicaine (haricots rouge
BIO)

 Sauté de dinde lr au curry
Carottes locales
au persil

Yaourt aromatisé

Banane

Mercredi

Jeudi

 Salade coleslaw bio

Cheeseburger
et ketchup
Pommes noisette

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Milk shake vanille du chef
(vanille, lait local, crème anglaise,
fromage blanc)

Vendredi

Céleri rémoulade local

 Filet de merlu pmd aux fines
herbes
Blé

Yaourt nature

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Label Rouge

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
Menus du 28/11/2022 au 02/12/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre
BIFTECK HACHE char.
Jus de rôti
LOCAL - PANAIS (NATURE)
sauce béchamel
Fromage blanc nature
Clémentine

Mardi

Chou blanc local
Cordon bleu de volaille
Pennes bio
et emmental râpé
Coulommiers
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale
Couscous de légumes, fèves et
semoule
Pont l'Evêque aop
Kiwi

Vendredi

Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale
Hoki pmd sauce dieppoise
(crustacés, tomate, crème fraîche)
Riz bio
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes
Purée de pommes locales à la
cannelle du chef

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
Menus du 05/12/2022 au 09/12/2022



Menu de la semaine

Lundi

Potage poireaux, navets, carottes

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Yaourt aromatisé

 Pomme bio

Mardi

Les pas pareilles

Endives locales
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

SAUCISSE STRASBOURG
Francfort de volaille
Carottes locales
au persil

Fromage blanc de la laiterie de Montoire

et Confit poire miel orange
Beignet framboise

Mercredi

Jeudi

PANAIS RAPE LOCAL (FRAIS)
sauce rémoulade

Rôti de boeuf local
et ketchup

 Coquillettes bio
et emmental râpé

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

Vendredi

Amuse-bouche: La brousse

Salade verte
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et citron

Epinards branches en béchamel

Yaourt nature

 Cake à la cannelle du chef
(farine locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille

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



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre

Cordon bleu de volaille
Haricots verts persillés

Fromage blanc nature

Banane

Mardi

Salade coleslaw locale

Chili sin carne
Riz bio

Tomme blanche

Compote de pommes et cassis
allégée en sucre
Sablés

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Taboulé

Dés de poisson pmd sauce
niçoise (tomate, olive, basilic,
câpres)

Ratatouille à la niçoise

Neuville cendré

Poire bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Pêche durable