



Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy Sans viande)

Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023




Menu de la semaine

Lundi

***Amuse-bouche: Céréales
Kasha***

Chou blanc local

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce tomate

Purée de patate douce

Saint Paulin

Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade iceberg
et croûtons

Vinaigrette moutarde locale

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio


Yaourt nature

Banane

Mercredi

Jeudi

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Filet de merlu pmd aux fines
herbes

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

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

Pomme de producteur local

Vendredi

LOCAL - ENDIVE (FRAIS)
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale

Thon à la tomate et au basilic

 Coquillettes bio

Fromage frais Petit Cotentin

Lacté saveur vanille

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Pêche durable

la cantine pas pareille


Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy Sans viande)
Menus du 06/03/2023 au 10/03/2023




Menu de la semaine

Lundi

Salade coleslaw locale

 Dés de poisson pmd sauce
champignons
Haricots verts persillés


 Fromage fondu vache qui rit
bio

Beignet parfum chocolat

Mardi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de blé

 Purée de pommes de terre du
chef

Saint Paulin

Poire de producteur local


Mercredi

Jeudi

ORL - NAVET RAPE BQ (FRAIS)
sauce rémoulade

Omelette au fromage
Carottes locales
au persil


Yaourt nature

 Gâteau au fromage blanc du
chef (farine locale)

Vendredi

Les pas pareilles

Guacamole
Chips de maïs

Chili sin carne
 Riz bio

Coulommiers

Clémentine

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 Sans viande)
Menus du 13/03/2023 au 17/03/2023



Menu de la semaine

Lundi


Salade de pommes de terre locales

Samoussa de légumes
Haricots beurre à la tomate

 Pont l'Evêque aop


Banane

Mardi

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

Boulettes de soja sauce tomate
Légumes couscous et semoule

Fromage frais Fraidou

 Purée de pommes et poires locales du chef

Mercredi

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Dahl de lentilles

 Riz bio

Tomme blanche


Pomme de producteur local

Vendredi

Céleri rémoulade

Beignets de calamar
Epinards en branche et pommes de terre béchamel

Yaourt nature

 Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy Sans viande)
Menus du 20/03/2023 au 24/03/2023




Menu de la semaine

Lundi

Salade verte
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Yaourt nature

Orange

Mardi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

Omelette nature OPA
Carottes locales
au persil

Fromage frais Tartare nature

Eclair parfum chocolat

Mercredi

Jeudi

***Amuse-bouche : Yaourt au
lait entier de brebis***

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes

Nugget's à l'emmental


 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

Fromage frais Saint môret

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Vendredi

Potage frais de carotte et pommes
de terre

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

Emmental

Poire de producteur local

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Pêche durable



Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy Sans viande)
Menus du 27/03/2023 au 31/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre locales

 Filet de merlu pmd sauce potiron crémée
 Carottes bio au jus de légumes

 Cantal aop

Clémentine

Mardi

Menu Espagnol

Gaspacho de tomates

TORTILLA PDT (PLAT)
sur lit de salade verte
Vinaigrette moutarde locale

Tomme blanche

Lacté saveur vanille


Mercredi

Jeudi

Menu Italien

Crème mascarpone et pesto rouge
et son gressini

Caponata (duo de courgette, olive, poivron)

 Coquillettes bio


Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Kiwi

Vendredi


Menu Anglais

Salade coleslaw locale

 Nuggets de poisson pmd et sauce cocktail

Pommes de terre quartier avec peau

Yaourt nature

 Gâteau du chef façon cheesecake du chef et son coulis de fruit rouge

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille


Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy Sans viande)
Menus du 03/04/2023 au 07/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale


 Hoki pmd sauce au citron
Jardinière et pommes de terre

Fromage frais Petit Cotentin

Lacté saveur chocolat

Mardi

***Amuse-bouche : Quinoa
cuit***

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

Boulettes de soja sauce tomate
Lentilles locales mijotées

Yaourt nature

Kivi

Mercredi

Jeudi

Les pas pareilles

Salade verte
et maïs
Vinaigrette moutarde locale

VEG - CARMENTIER (LENTILLE
VERTE)


Coulommiers


Gaufre liégeoise

 Pâte à tartiner du chef

Vendredi

Oeuf dur

 Dès de poisson pmd sauce
coco citron vert

 Coquillettes bio

Yaourt aromatisé

Poire de producteur local

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy Sans viande)
Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de haricots blancs et
cerfeuil


Omelette nature OPA

 Carottes bio
au persil

Petit fromage blanc aux fruits

Banane

Salade de pâtes (torsades locales)

 Pavé de colin d'Alaska pmd
pané au riz soufflé
et citron

Epinards en branche et pommes
de terre béchamel


Fromage blanc de la laiterie de
Montoire


Pomme de producteur local

Repas de Printemps

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

Samoussa de légumes
et ketchup
Petits pois très fins

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Cake au chocolat 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