

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

***Amuse-bouche: Céréales
Kasha***

Chou blanc local

Cordon bleu de volaille
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)

LOCAL ORL - ECHINE 1/2 SEL
AU JUS

 Rôti de dinde *lr au jus*
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Fromage blanc de 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

la cantine pas pareille



Label Rouge


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




Menu de la semaine

Lundi

Salade coleslaw locale

 Sauté de dinde lr au thym
Haricots verts persillés


 Fromage fondu vache qui rit
bio

Beignet parfum chocolat

Mardi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poulet

 Purée de pommes de terre du
chef

Saint Paulin

Poire de producteur local


Mercredi

Jeudi

ORL - NAVET RAPE BQ (FRAIS)
sauce rémoulade

SAUCISSE STRASBOURG
Francfort de volaille
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

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille

Scolaire du Loiret (Loury et Vennecy ELEM)
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 au mouton sauce
marocaine
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 ELEM)
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

 Poulet Ir sauce basquaise
(tomate, oignon, laurier, thym)
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

Cordon bleu de volaille


 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



Agriculture
Biologique

Label Rouge

Pêche durable

la cantine pas pareille



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



Menu de la semaine

Lundi

SALADE PIEMONTAISE, DINDE
VRAC

 Sauté de boeuf charolais
Sauce bouguignonne
 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

Crème dessert à la 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



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille


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



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale


 BLANQUETTE DE DINDE Ici
Jardinière et pommes de terre

Fromage frais Petit Cotentin

Lacté saveur chocolat

Mardi

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

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

SAUCISSE STRASBOURG
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

Yaourt nature

Kiwi

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

Pâté de campagne *
Oeuf dur

 Dèes de poisson pmd sauce
coco citron vert

 Coquillettes bio

Yaourt aromatisé

Poire de producteur local

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Local

Pêche durable

Plat du chef

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



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de haricots blancs et cerfeuil



Emincé de porc au caramel

Emincé de dinde lr au caramel

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



Bifteck haché charolais 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



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille