



sOqeres

Restez connecté à la cantine avec SoHappy

## SEMAINE DU 4 AU 8 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte <b>BIO</b> et croûtons dès et vinaigrette moutarde	Dahl de lentilles corail et riz	Pomelos bio Carottes râpées bio et dès de cantal <b>AOP</b>	<b>C'est la Fête : Repas de Rentrée</b>	Concombre bio et maïs <b>BIO</b>
Couscous de légumes, fèves et semoule	Yaourt <b>BIO</b> brassé à la fraise	<b>Filet de merlu PMD</b> sauce tomate	<b>Pané à l'emmental</b> et ketchup Frites	Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette au basilic
Coupelle de purée de pommes pêches <b>BIO</b>	Nectarine blanche	Bouquet de légumes <b>BIO</b> (chou fleur, brocoli et carotte)	Petit fromage frais nature	<b>Emincé de saumon</b> sauce crème
GOÛTER	Pêche	Tortis tricolores <b>BIO</b>	Pastèque Melon vert	Blé Ananas <b>BIO</b>
Barre pâtissière à partager	<b>GOÛTER</b>	Beignet parfum chocolat	Pain spécial	Banane <b>BIO</b>
Pêche	Rocher coco nappé chocolat	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Briquette de lait nature	Compote de pommes allégée en sucre	Croissant Prune rouge Lait demi écrémé	Baguette Fromage frais Petit Cotentin Briquette de jus d'orange	Gâteau fourré au chocolat Pomme Yaourt à boire aromatisé vanille

## SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg	Radis roses et beurre	Melon jaune	Saucisse de Francfort *	Salade de tomate <b>BIO</b> et croûtons et vinaigrette moutarde
Salade de tomate <b>BIO</b>	Concombre et maïs et vinaigrette moutarde	Tranche de pastèque	<b>Pavé de colin d'Alaska pmd</b> sauce curry	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar <b>CPNE</b>
Vinaigrette au curry	Sauté de boeuf <b>LR</b> sauce tomate et basilic	<b>Omelette BIO</b>	Lentilles locales mijotées	Purée de pomme bio parfumée à la vanille <b>CPNE</b>
Beignet de poisson	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Ratatouille à la niçoise	Munster <b>AOP</b>	<b>GOÛTER</b>
Carottes <b>BIO</b>	Yaourt <b>BIO</b> brassé à la banane	Boulgour	Pont l'Evêque <b>AOP</b>	Riz soufflé au chocolat Pomme Briquette de lait nature
Blé <b>BIO</b>	<b>GOÛTER</b>	Yaourt aromatisé	Ananas	Briquette de lait nature
Yaourt nature de Sigy <b>LR</b>	Baguette Confiture de fraise	Yaourt aromatisé	Pêche	Pain spécial
GOÛTER	Compote de pommes allégée en sucre	Compote de pommes allégée en sucre	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Pain au chocolat	Crème dessert à la vanille	<b>GOÛTER</b>	Rocher coco nappé chocolat Pêche	Madeleine Compote de pommes allégée en sucre
Petit fromage frais sucré	<b>GOÛTER</b>	Barre pâtissière à partager	Yaourt à boire aromatisé vanille	Liègeois chocolat
Briquette de jus de pomme	Barre pâtissière à partager	Pêche Lait demi écrémé		Pain spécial

## SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de dinde <b>LR</b> basquaise	Salade iceberg	<b>Poulet LR rôti au jus</b>	Radis roses et beurre	Melon vert Tranche de pastèque
Quenelles nature sauce forestière	Salade de tomates vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	<b>Pavé de colin d'Alaska pmd</b> sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)	Céleri râpé et vinaigrette moutarde	Cordon bleu de volaille Pané à l'emmental Purée Crécy au curcuma
Epinards <b>BIO</b> à la béchamel	<b>Filet de merlu PMD</b> aux fines herbes	Haricots verts <b>BIO</b>	<b>Couscous de légumes</b> , fèves et semoule	Beignet framboise
Riz complet <b>BIO</b>	Coquillettes <b>BIO</b>	Petit fromage blanc aux fruits	Ile flottante et sa crème anglaise	<b>GOÛTER</b>
Cantal <b>AOP</b>	Crème dessert <b>BIO</b> chocolat	Banane <b>BIO</b>	<b>GOÛTER</b>	Gâteau fourré à la fraise
Saint Nectaire <b>AOP</b>	<b>GOÛTER</b>	Kiwi <b>BIO</b>	Baguette Gelée de groseille	Poire Petit fromage blanc aux fruits
Prune rouge <b>BIO</b>	Baguette viennoise	<b>GOÛTER</b>	Compote de pommes allégée en sucre	
Pomme <b>BIO</b>	Nectarine blanche	Madeleine	Lait demi écrémé	
Pain spécial	Yaourt à boire aromatisé fraise	Petit fromage frais sucré Jus d'orange		
<b>GOÛTER</b>				
Miel pops				
Compote de pommes et poires allégée en sucre				
Briquette de lait nature				

## SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre	<b>Tajine de légumes</b> , pois chiches, patate douce, boulgour	<b>Parmentier de bœuf</b> aux deux pommes (pdt fraîche) <b>CPNE</b>	Salade de tomate <b>BIO</b>	Concombre bio et maïs <b>BIO</b>
Pomelos <b>Filet de merlu PMD</b> sauce échalote	Petit fromage frais nature	<b>Brandade de poisson</b> (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd <b>CPNE</b> (Pdt fraîche locale)	Chou rouge <b>BIO</b> et dès d'emmental	Salade verte <b>BIO</b> et dès de cantal <b>AOP</b> et vinaigrette moutarde
Semoule	Raisin <b>AGB</b>	<b>Meunière colin PMD</b> d'Alaska frais et quartier de citron	Vinaigrette framboise	Jambon blanc* <b>LR</b> et ketchup
Brocolis	<b>GOÛTER</b>	Riz Epinards branches à la crème	<b>GOÛTER</b>	<b>Emincé de saumon</b> sauce citron Fusilli <b>BIO</b>
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Gâteau fourré au chocolat	Pointe de Brié Coulommiers	Liègeois chocolat	Brownie mexicain <b>CPNE</b> (à base de haricots rouges)
<b>GOÛTER</b>	Yaourt aromatisé	Pain spécial	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Briquette de jus multifruits	<b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise	Barre pâtissière à partager
Compote de pommes allégée en sucre		Baguette viennoise	Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Banane
Petit fromage frais sucré		Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Fromage blanc aux fruits	Briquette de lait nature

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés.