



Scolaire du Loiret  
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 LR*

🍷 Purée de pommes de terre du chef

Edam

Lacté saveur vanille

Mardi

Radis roses  
Sauce fromage blanc aux herbes

🍷 Sauté de boeuf charolais

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  
Sablés

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Scolaire du Loiret  
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 charolais  
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



Agriculture  
Biologique



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Scolaire du Loiret  
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 LR*

Haricots verts persillés



Gouda



Fruit local

Mardi


Salade verte  
et croûtons

Vinaigrette moutarde locale



Nuggets de blé  
Coquillettes locales  
et emmental râpé



 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 CHAR  
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



Agriculture  
Biologique

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille