



soqeres

Restez connecté à la cantine avec SoHappy

## SEMAINE DU 5 AU 9 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf <b>LR*</b> sauce miroton, semoule	Tranche de pastèque, concombre et maïs, vinaigrette moutarde	Salade de tomates <b>BIO</b> , carottes râpées <b>BIO</b> et dés de cantal <b>AOP</b> , vinaigrette moutarde	Salade vert <b>BIO</b> et croûtons, pomelos <b>BIO</b> et dés d'emmental, vinaigrette moutarde	Hoki <b>PMD</b> sauce au citron, riz <b>BIO</b> à l'indienne
Yaourt nature de Sigy <b>lcl</b>	Pâtes <b>BIO</b> , brocolis <b>BIO</b> , cheddar et mozzarella	Filet de cabillaud <b>PMD</b> sauce crème aux herbes, épinards <b>BIO</b> hachés à la béchamel	Cordon bleu de volaille*, boulgour, haricots verts	Petit fromage frais aux fruits
Fruit <b>BIO</b> au choix <small>*pané à l'emmental</small>	Glace petit pot vanille et chocolat	Beignet chocolat	Purée de pomme fraîche <b>BIO</b> du chef	Fruit <b>BIO</b> au choix
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	Pain spécial <small>*mélange boulgour, brocolis, maïs et haricots rouges</small>	<b>GOÛTER</b>
Pain au lait du boulanger	Baguette	Gâteau fourré au chocolat	Pain spécial	<b>GOÛTER</b>
Yaourt nature	Fromage frais	Yaourt à boire aromatisé vanille	Baguette	<b>GOÛTER</b>
Coupelle de purée de pommes et fraises	Petit moulé Fruit	Fruit	Confiture d'abricots	<b>GOÛTER</b>
			Petit fromage frais sucré	<b>GOÛTER</b>
			Fruit	<b>GOÛTER</b>

## SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Salade verte <b>BIO</b> , salade de tomates <b>BIO</b> , dés de mimolette, vinaigrette basilic	Céleri vinaigrette, carottes râpées	Crème chèvre, poivrons rouges et basilic du chef	Meunière de colin <b>PMD</b> d'Alaska frais et quartier de citron, bouquet de légumes (brocolis, chou-fleur, carottes)
Montcadi croûte noire, Edam	Sauté de bœuf <b>LR*</b> aux olives, semoule	Filet de merlu <b>PMD</b> sauce niçoise (tomates, olives, basilic, câpres), riz <b>BIO</b>	Jambon blanc <b>LR*</b> , purée d'épinards du chef (pdt fraîches)	Munster <b>AOP</b> , Saint-Nectaire <b>AOP</b>
Fruit <b>BIO</b> au choix	Mousse au chocolat au lait, liégeois chocolat	Crème dessert caramel	Assiettes de fruits <b>BIO</b> <small>*nuggets de blé</small>	Fruit <b>BIO</b> au choix
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Pain d'épices	Quarte quarts	Riz soufflé au chocolat	Pain spécial	<b>GOÛTER</b>
Petit fromage frais sucré	Yaourt à boire aromatisé abricot	Coupelle de purée de pommes	Brioche chocolat du boulanger	<b>GOÛTER</b>
Jus de pommes	Fruit	Lait demi-écrémé	Yaourt nature	<b>GOÛTER</b>
	Baguette et beurre		Jus de pommes	<b>GOÛTER</b>
	Yaourt aromatisé			<b>GOÛTER</b>
	Fruit			<b>GOÛTER</b>

## SEMAINE DU 12 AU 16 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau <b>LR*</b> sauce diablottin, carottes au persil, farfallines	Salade de tomates <b>BIO</b> , salade verte <b>BIO</b> , vinaigrette moutarde	Pizza à l'emmental	Salade de courgettes, tomates et ciboulette	Filet de colin d'Alaska <b>PMD</b> sauce citron, pommes de terre quartiers avec peau
Cantal <b>AOP</b> , fourme d'Ambert <b>AOP</b>	Pavé de colin d'Alaska <b>PMD</b> ; saucé bretonne (crème, champignons, poireaux), blé <b>BIO</b>	Poulet <b>LR*</b> sauce moutarde, courgettes <b>BIO</b>	Salade de betteraves rouges et dés d'emmental, vinaigrette au curry	Tomme blanche, Pointe de Brie
Fruit <b>BIO</b> au choix	Croissant	Fruit <b>BIO</b> au choix <small>*galette boulgour, pois chiches, emmental</small>	Couscous de légumes, fèves et semoule	Pomme <b>BIO</b> de producteur local
Pain spécial <small>*boulettes de sarrasin, lentilles et légumes, sauce tomate</small>	Gourde de compote de pommes allégées en sucre	<b>GOÛTER</b>	Cake au chocolat du chef (farine locale)	<b>GOÛTER</b>
<b>GOÛTER</b>	Briquette de lait nature	<b>GOÛTER</b>	Baguette	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Gâteau fourré à la fraise	<b>GOÛTER</b>	Chocolat au lait (tablette)	<b>GOÛTER</b>
Fromage blanc nature	Yaourt nature	<b>GOÛTER</b>	Petit fromage frais aux fruits	<b>GOÛTER</b>
Jus de pommes	Fruit	<b>GOÛTER</b>	Jus de raisins (100% pur jus)	<b>GOÛTER</b>

## SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre, pomelos	Quenelle saucé végétale crémée, riz <b>BIO</b>	Crêpe à l'emmental	Salade verte <b>BIO</b> , chou rouge <b>BIO</b> , dés de mimolette, vinaigrette à l'huile d'olive, colza, citron	Filet de cabillaud <b>PMD</b> sauce crustacés, boulgour, brocolis
Hoki <b>PMD</b> bulgogi (ail, gingembre, oignon, paprika), pâtes <b>BIO</b>	Pont l'Évêque <b>AOP</b> , cantal <b>AOP</b>	Rôti de veau <b>LR*</b> froid, purée de courgettes et pommes de terre <b>BIO</b>	Yaourt nature	Yaourt nature
Lacté saveur vanille	Fruit <b>BIO</b> au choix	Fruit <b>BIO</b> au choix <small>*filet de merlu pm� aux fines herbes</small>	Sauté de dinde <b>LR*</b> au thym, haricots au beurre	Fruit <b>BIO</b> au choix
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Pain spécial	<b>GOÛTER</b>	Gâteau aux pommes du chef (farine locale)	<b>GOÛTER</b>
Confiture de fraises	Baguette viennoise	<b>GOÛTER</b>	Chocolat au lait (tablette)	<b>GOÛTER</b>
Petit fromage frais sucré	Fromage blanc aromatisé	<b>GOÛTER</b>	Petit fromage frais aux fruits	<b>GOÛTER</b>
Fruit	Jus d'oranges	<b>GOÛTER</b>	Jus de raisins (100% pur jus)	<b>GOÛTER</b>

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés.