



Santeny (Maternelle)

Menus du 26/11/2018 au 30/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Macédoine mayonnaise
 > -
 Saucisse de Strasbourg*
 Lentilles locales mijotées
 > -
 Camembert
 > -
 Fruit

Mardi

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
 > -
 Pavé de colin sauce fines herbes
 Fusilli
 > -
 🍷 Saint Nectaire aop
 > -
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Friand au fromage
 > -
 Sauté de veau façon grand-mère
 Duo de carottes et blé
 > -
 Montcadi croûte noire
 > -
 Fruit

Jeudi

Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes)
 > -
 Tartiflette*
 > -
 Yaourt nature sucré
 > -
 Fruit

Vendredi

Salade iceberg vinaigrette balsamique
 > -
 Poisson pané frais et quartier de citron
 Haricots vert et riz
 > -
 Petit Moulé
 > -
 🍷 Purée de pommes locales du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
 Sogeres

la cantine pas pareille



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef

Santeny (Maternelle)
Menus du 03/12/2018 au 07/12/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde, vinaigrette
moutarde

🍷 Bolognaise de canard du chef
Penne rigate

Edam

Fruit

Mardi

Carottes râpées

Pavé de merlu sauce moutarde à
l'ancienne
Printanière de légumes

Emmental

Coupelle de compote de pommes
et bananes allégée en sucre

Mercredi

Potage à la tomate

Goulash de boeuf (tomate et
paprika)
Courgettes et boulgour

Yaourt brassé à la vanille de la
fromagerie Maurice

Assiette de fruits d'hiver (ananas
et orange)

Jeudi

Menu BIO

🌿 Salade de haricots verts bio à
l'échalote
vinaigrette moutarde, vinaigrette
moutarde

🌿 Quenelle nature bio sauce
aurore

🌿 Riz bio

🌿 Camembert bio

🌿 Fruit bio, Fruit bio

Vendredi

Les pas pareille

Salade verte
Vinaigrette d'agrumes au romarin

Poisson en paprika de à la carotte
(purée carotte, pdt fraîche et
paprika)

Petit Cotentin

Fromage blanc façon straciatella
(aux 2 chocolats)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Plat du chef

Santeny (Maternelle)
Menus du 10/12/2018 au 14/12/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de riz composée
> -
Cordon bleu
Brocolis et pâtes
> -
Fromage blanc aromatisé
> -
Fruit

Mardi

Céleri rémoulade
> -
Echine de porc* cuite au jus
Lentilles locales mijotées
> -
Petit Moulé ail et fines herbes
> -
Flan à la vanille nappé caramel

Mercredi

🍷 Rillettes de sardine et céleri du chef
> -
Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Pommes noisette
> -
🍷 Saint Nectaire aop
> -
Fruit

Jeudi

Salade iceberg vinaigrette à l'échalote
> -
Rôti de bœuf cuit au jus
Ratatouille à la niçoise et blé
> -
Yaourt nature sucré
> -
🍷 Mandarinier du chef

Vendredi

Potage cultivateur
> -
Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)
> -
Coulommiers
> -
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef



Santeny (Maternelle)

Menus du 17/12/2018 au 21/12/2018



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
et beurre



Saucisse chipolatas*
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)



Yaourt nature sucré



Coupelle de compote de pommes
allégée en sucre

Mardi

Plat végétarien

Emincé d'endives
Vinaigrette au curry



Boulettes de soja sauce aigre
douce

Coquillettes

Petit Moulé

Mousse au chocolat au lait

Mercredi

🍷 Potage de poireaux et pommes
de terre du chef



Sauté de boeuf sauce poivrade
(oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Petits pois et riz



Emmental



Fruit

Jeudi

🍷 Rillettes de thon du chef



Escalope de dinde forestière
(champignons)
Pommes roosty



Tomme Grise



Marbré au chocolat

Vendredi

Salade de lentilles
vinaigrette moutarde, vinaigrette
moutarde



Poisson pané frais
et quartier de citron
Carottes fraîches
Pomme de terre vapeur fraîches
locales



Camembert



Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Plat du chef

Santeny (Maternelle)
Menus du 24/12/2018 au 28/12/2018



Menu de la semaine

Lundi

Coeur de palmier et betterave
vinaigrette moutarde, vinaigrette
moutarde

Filet de lieu sauce velouté au
basilic
Haricots verts
Pommes noisette

Gouda

Fruit

Mardi

Mercredi

Carottes râpées
Sauté de veau sauce forestière
(champignons)
Purée de potiron (pdt locale)

Vache qui rit

Cubes de pêche au sirop

Jeudi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Raclette * (jambon LBR)

Petit fromage frais sucré

🍎 Purée de pommes locales à la
vanille du chef

Vendredi

Friand au fromage

Marmite de colin mode honfleur
(fruits de mer et sauce crème)
Courgettes et riz

🧀 Munster aop

Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef