



Antony (Elémentaire)

Menus du 06/07/2020 au 10/07/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates
vinaigrette à l'échalote



Filet de saumon frais sauce citron

PUREE COURGETTE agb



Saint Nectaire aop



Lacté saveur vanille

=====
Gâteau fourré à l'abricot
Fruit
Lait demi écrémé

Mardi

Menu Mexicain

Tranche de pastèque



Tacos de dinde lr et légumes

Riz bio



Duo de mozzarella et cheddar
râpés



Fruit frais

=====
Baguette
Carré frais
Fruit

Mercredi

Galantine de volaille
et cornichon



Pavé de merlu pdu sauce
basilic

Pdt boulangere



Edam



Fruit bio

=====
Croissant
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre

Jeudi

Taboulé
vinaigrette moutarde



Fondant bio au fromage de
brebis

Salade verte



Tomme blanche



Coupe de purée de pommes et
fraises

=====
 Cake à la cannelle du chef
(farine locale)
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde



Rôti de boeuf charolais
Ketchup

Haricots verts extra fins
assaisonnement ciboulette



Yaourt nature bio



Abricotier du chef (farine et
lait locaux)

=====
Baguette
Camembert
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille



Antony (Elémentaire)

Menus du 13/07/2020 au 17/07/2020




Menu de la semaine

Lundi

 Salade de pâtes orientale bio

 Vinaigrette maison bio

 Poulet lbr au jus
Petits pois mijotés

Bûche mélangée

Fruit frais

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Mardi


Féié




Mercredi

Salade de lentilles



 Sauté d'agneau lbr sauce
romarin

 Brocolis bio sauce béchamel



Petit fromage frais nature



Fruit frais


Madeleine
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

Salade de tomates
Vinaigrette au fromage blanc



 Omelette bio


 Semoule bio sauce tomate



Cantadou ail et fines herbes



Mix'lait framboise

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)
Fruit
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

Menu Portugais

Melon Gallia



Poisson à la portugaise (poisson
accompagné de pommes de terre
lamelles, poivrons et tomates)



 Fromage blanc bio



SMOOTHIE BANANE FRAISE

Baguette
Samos
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



Antony (Elémentaire)

Menus du 20/07/2020 au 24/07/2020



Menu de la semaine

Lundi

 Concombre local en cubes
Vinaigrette au cerfeuil




 Chili sin carne bio et riz bio



Camembert




Lacté saveur vanille nappé
caramel





Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit
Lait demi écrémé

Mardi


Crêpe au fromage




 Sauté de boeuf charolais
sauce origan tomate
Carottes fraîches
au jus de légumes



Petit fromage frais nature





Fruit frais




Pain au chocolat
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre


Mercredi


 Salade verte fraîche bio
vinaigrette moutarde





Dos de cabillaud frais sauce
végétale pomme curry crémée
Pommes noisette



 Cantal aop




 Purée de pomme bio à la
fleur d'oranger du chef


 Gâteau au caramel du chef
(farine locale)
Fruit
Jus d'oranges (100 % jus)


Jeudi

Menu Grec


Salade de pâtes à la grecque
(tomate,poivron,brebis,olive)





 Moussaka de boeuf charolais



Yaourt à la grecque



 Fruit bio




Briolette aux pépites de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé


Vendredi

Fête du centre


Tranche de pastèque



Merguez
Taboulé



Petit Cotentin
Pain aux céréales



Beignet au chocolat



Baguette
Carré frais
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Charolais

Plat du chef

Produit local

la cantine pas pareille





Antony (Elémentaire)

Menus du 27/07/2020 au 31/07/2020





Menu de la semaine

Lundi

 Salade de betteraves bio
 Filet de lieu frais sauce citron persillée
 Purée Crécy bio (pdt fraîche)
 Coulommiers
 Assiette de fruits frais



Gauffre poudrée
 Fruit
 Lait demi écrémé

Mardi

 Concombre local en rondelles vinaigrette moutarde
 Fusilli bio aux épinards bio et chèvre
 Gouda
 Coupelle de purée de poires

Baguette
 Petit louis
 Fruit

Mercredi

*****Menu des Antilles*****
 Acras de morue
 Colombo de dinde lr
 Riz
 Fromage blanc sucré différemment :
 Sucre de canne CE
 Confiture d'abricot
 Fruit bio





Croissant
 Gourde de compote de pommes allégée en sucre


Jeudi

Melon Gallia
 Rôti de veau lr au jus
 Duo de courgettes jaune et verte à la tomate
 Yaourt nature local de Sigy
  Clafoutis pêches et pistache du chef (farine locale)

Baguette
 Barre de chocolat
 Fruit
 Lait demi écrémé

Vendredi

 Salade de tomates bio vinaigrette à la provençale
 Escalope de dinde lr sauce végétale à la provençale
 Lentilles locales mijotées
 Saint Nectaire aop
 Fruit frais

 Cake coco du chef (farine locale)
 Fruit
 Jus d'oranges (100 % jus)

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille




Antony (Elémentaire)


Menus du 03/08/2020 au 07/08/2020





Menu de la semaine


Lundi

 Concombre local en cubes
vinaigrette moutarde




 Curry d'agneau lbr aux pois
chiches

 Blé agb façon pilaw



Tomme blanche





Compote de pommes et abricots
allégée en sucres


Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé


Mardi


Salade de lentilles




 Sauté de dinde lbr au thym

 Brocolis bio sauce béchamel



 Cantal aop




Fruit frais


Pain au chocolat
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre

Mercredi


Mousse de canard
et cornichon




Filet de saumon frais sauce citron
Pomme de terre vapeur fraîches
locales



Emmental



 Purée de pomme bio
parfumée à la vanille du chef

Brioche en tranche
Fruit
Lait demi écrémé

Jeudi

*****Menu Italien*****


 Tomate bio et Mozzarella
vinaigrette balsamique



Pizza au fromage
 Salade verte




Crème dessert au chocolat
Boudoir

 Cake du chef aux noix
Fruit
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

Tranche de pastèque




Meunière colin d'Alaska
Petits pois mijotés



 Fromage blanc bio



  Gâteau Tutti Frutti du chef
(faïence locale)

Baguette
Edam
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille




Antony (Elémentaire)

Menus du 10/08/2020 au 14/08/2020




Menu de la semaine

Lundi

 Salade de haricots verts bio à l'échalote vinaigrette moutarde

Filet de lieu frais sauce crème
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale)


 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Petit beurre (biscuit)
Fruit
Jus de raisins (100% jus)

Mardi

Melon Gallia


 Pâtes bio, ratatouille et pois cassés bio


Emmental râpé

Lacté saveur vanille

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit
Lait demi écrémé


Mercredi

 Salade de pommes de terre bio vinaigrette moutarde

 Jambon de dinde Ir
Flan de courgettes, mozzarella et basilic


Petit fromage frais nature

Assiette de fruits frais

 Gâteau au fromage blanc du chef (farine locale)
Gourde de compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

*****Menu Indien*****

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Pavé de merlu sauce au curry
Curry de lentilles au lait de coco

Bûche mélangée

Fruit frais

Croissant
Fruit

Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais
Ketchup

Haricots verts extra fins au jus de légumes

 Yaourt nature bio

  Gâteau moelleux au chocolat du chef (farine locale)

Baguette
Camembert
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

Produit local

la cantine pas pareille



Antony (Elémentaire)

Menus du 17/08/2020 au 21/08/2020



Menu de la semaine

Lundi

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Dos de cabillaud frais sauce
crème aux herbes

Purée de brocolis bio

Brie

Mousse au chocolat au lait

Baguette
Carré frais
Fruit

Mardi

Crêpe au fromage

Sauté de veau lr sauce
estragon
Epinards branches à la crème

Cantal aop

Fruit bio

Cake breton en barre
Fruit
Lait demi écrémé

Mercredi

Menu Américain

Salade coleslaw bio

Hamburger boeuf charolais
Frites au four

Mimolette

Crème dessert au caramel

Cake à la carotte du chef
(farine locale)
Fruit
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

Taboulé
vinaigrette moutarde

Tarte aux fromages du chef
 Salade verte

Yaourt nature bio

Fruit frais

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

Fête du centre

Tranche de pastèque

Manchons de poulet
Sauce barbecue

Riz bio niçois

Cantadou ail et fines herbes
Pain aux céréales

Beignet aux pommes

Pain au chocolat
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille




Antony (Elémentaire)


Menus du 24/08/2020 au 28/08/2020





Menu de la semaine


Lundi


 Melon bio



 Sauté de boeuf charolais
sauce niçoise
Ratatouille à la niçoise et
pommes de terre lamelles



 Pont l'Evêque aop




Compote de pommes et cassis
allégée en sucre


Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Fruit
Jus de pommes (100 % jus)


Mardi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde




Filet de lieu frais sauce citron
persillée

 Boulgour bio



Carré





Fruit frais


Croissant
Fruit

Mercredi


Friand au fromage




 Omelette bio
Haricots verts extra fins



Fromage blanc nature




Fruit frais


 Cake nature du chef (farine
locale)
Fruit
Lait demi écrémé


Jeudi


*****Menu Anglais*****


Bâtonnets de légumes sauce
pique-nique



 Rôti de dinde lbr jus aux
oignons

 Mac & cheese (macaroni bio
béchamel accompagné de
mozzarella et cheddar)





 Mix lait cacao (lait local)
Sablés


Baguette
Vache qui rit
Fruit


Vendredi

Pâté de volaille crouste
et cornichon





 Pavé de colin pdu crème aux
herbes

 Lentilles locales mijotées



Saint Paulin



 Fruit bio

Biscuit Pompon
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation
d'Origine
Protégée

Charolais

Label Rouge

Pêche durable

Plat du chef

Produit local

la cantine pas pareille