



Antony (Maternelle)

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
Yaourt nature
Fruit

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
Purée de pommes

Jeudi

Taboulé
vinaigrette moutarde

Fondant bio au fromage de
brebis

Salade verte

Tomme blanche

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Cake à la cannelle du chef
(farine locale)
Yaourt nature
Fruit

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

la cantine pas pareille



Antony (Maternelle)

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
Purée de pêches
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
Coupelle de purée de poires
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)
Yaourt nature
Fruit

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 (Maternelle)

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
Coupelle de purée de pommes et
fraises


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)
Yaourt nature
Fruit

Jeudi

Menu Grec

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

 Moussaka de boeuf charolais

Yaourt à la grecque

 Fruit bio

Briochette aux pépites de chocolat
Coupelle de purée de pommes et
ananas
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

la cantine pas pareille




Antony (Maternelle)

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


—

Gaufre 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
Purée de pommes

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)
Yaourt nature
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

la cantine pas pareille



Antony (Maternelle)


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 facon 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
Coupelle de purée de pommes et
fraises

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
Yaourt nature
Fruit


Jeudi

Menu Italien

 Tomate bio et Mozzarella
vinaigrette balsamique

Pizza au fromage
Salade verte

Crème dessert au chocolat
Boudoir


 Cake du chef aux noix
Yaourt nature
Fruit

Vendredi

Tranche de pastèque

Meunière colin d'Alaska
Petits pois mijotés

 Fromage blanc bio

 Gâteau Tutti Frutti du chef
(fairme locale)

Baguette
Edam
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille




Antony (Maternelle)

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)
Yaourt nature
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)
Coupelle de purée de poires
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
Purée de pêches

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

la cantine pas pareille



Antony (Maternelle)

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
Coupelle de purée de pommes et
coings
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)
Yaourt nature
Fruit

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

la cantine pas pareille



Antony (Maternelle)


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)
Yaourt nature
Fruit

Mardi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

Filet de lieu frais sauce citron
persillée

 Boulgour bio


Carré

Fruit frais

Croissant
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres


Mercredi

Friand au fromage

 Omelette bio
Haricots verts extra fins

Fromage blanc nature


Fruit frais


 Cake nature du chef (farine
locale)
Coupelle de purée de pommes et
fraises
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 croute
et cornichon

 Pavé de colin pdu crème aux
herbes

Lentilles locales mijotées

Saint Paulin

 Fruit bio

Biscuit Pompon
Purée de pommes
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

la cantine pas pareille