



Antony (Elémentaire)


Menus du 03/09/2018 au 07/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Melon Gallia

 Poulet lbr façon yassa (épices, moutarde, citron)
Pommes de terre quartiers persillées locales


 Cantal aop

Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice

Pain aux raisins
Fruit

Mardi

Brocolis façon mimosa vinaigrette à l'échalote

 Bifteck haché charolais sauce bercy

 Riz bio


Petit fromage frais aux fruits

Fruit


Baguette
Camembert


Mercredi

Crêpe au fromage

 Omelette bio sauce basquaise
Haricots beurre persillés


Tomme blanche

 Fruit bio


 Cake nature du chef (farine locale)
Coupelle de compote de pommes allégée en sucre

Jeudi


**** Cest la Rentrée ****

 Tomate bio Locale
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Filet de saumon frais sauce velouté au basilic

 Epinards branches bio au gratin


Yaourt nature

 Gâteau aux mirabelles du chef (farine locale)

Gaufre poudrée
Fruit

Vendredi

Salade verte fraîche vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf charolais au jus
Courgettes à la provençale et pomme de terre fraîches locales

Cantadou ail et fines herbes

Pêches au sirop

Baguette viennoise
Barre de chocolat
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Antony (Elémentaire)

Menus du 10/09/2018 au 14/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Concombre local en cubes
sauce bulgare

Escalope dinde lbr aigre douce
 Orge perlée bio

Saint Nectaire aop

Compote de pommes allégée en
sucre

Pain spécial
Confiture de fraise
Lait demi écrémé

Mardi

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf charolais
sauce aux olives
Petits pois et riz

Carré

Liégeois à la vanille

Croissant
Fruit

Mercredi

Salade de betteraves

Rôti de dinde lbr sauce crème
champignons
Pommes noisette

Fromage frais de campagne

Fruit

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pommes et
fraises

Jeudi

Carottes râpées bio

Bolognaise de canard du chef
 Pennes bio

Pont l'Evêque aop

Fruit bio

Baguette
Vache qui rit

Vendredi

**** Foire aux fromages ****

Rillettes de canard du chef

Filet de lieu frais sauce
armoricaine

Haricots verts bio
au persil

Comté aoc

Saint Nectaire aop

Pont l'Evêque aop
Pain spécial

Raisin blanc

Cake à la cannelle du chef
(farine locale)
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation
d'Origine Contrôlée

Appellation
d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef



la cantine pas pareille



Antony (Elémentaire)

Menus du 17/09/2018 au 21/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

Melon Gallia

Emincé de boeuf charolais
sauce tomate origan
Lentilles locales mijotées

Tomme noire

Mousse au chocolat au lait

Baguette viennoise
Barre de chocolat
Fruit

Mardi

**** Amuse bouche : Céréales
indiennes ****

Taboulé

Filet cabillaud frais sauce creme
aux herbes

Courgettes fraîches du chef
au persil

Fromage blanc sucré
différemment :
Sucre roux
Confiture d'abricots
Chocolat en poudre

Cake coco du chef (farine
locale)
Coupelle de compote de poires
allégée en sucre

Mercredi

Salade verte bio
et maïs
vinaigrette moutarde

Bifteck haché charolais sauce
diablotin

Penne rigate
Emmental râpé

Bûche mélangée

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Baguette
Samos
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

**** Promotion des fruits et
légumes ****

Salade de haricots verts bio à
l'échalote

Roti porc lbr sauce mandarine
 Roti dinde cuit lbr sauce
mandarine

Semoule bio

Coulommiers

Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

Vendredi

Carottes râpées locales
Vinaigrette au cumin

Parmentier de poisson à la
purée de courges butternut bio

Yaourt nature bio

Tarte chocolat

Croissant
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef



la cantine pas pareille




Antony (Elémentaire)


Menus du 24/09/2018 au 28/09/2018



Menu de la semaine

Lundi

 Tomate bio et Mozzarella vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Emincé de dinde lbr sauce olive

 Ratatouille bio et riz bio

 Munster aop

Flan au chocolat

Chausson aux pommes
Fruit

Mardi

Macédoine mayonnaise


Filet de saumon frais sauce citron persillée
Pommes persillées (fraîches locales)


Mimolette

 Fruit bio

Baguette
Barre de chocolat
Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

 Sauté d'agneau lbr sauce au thym

 Carottes bio et blé

Saint Paulin


 Pomme bio de producteur local

Pain spécial
Cantafrais
Coupelle de compote de pommes allégée en sucre


Jeudi

**** Les pas pareilles ****

Courgette, tomate et maïs vinaigrette moutarde


 Rôti de veau lbr marengo
Petits pois mijotés

Yaourt nature local de Sigy

 Gâteau poire chocolat du chef (farine locale)

Muffin tout chocolat
Fruit

Vendredi


 Salade de betteraves bio et dés d'emmental vinaigrette moutarde

Poisson pané frais et quartier de citron

 Coquillettes bio

Petit Moulé

Assiette de fruits frais

 Cake au chocolat du chef (farine locale)
Fruit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef





Antony (Elémentaire)

Menus du 01/10/2018 au 05/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Brocolis en salade
vinaigrette au vinaigre de cidre

Escalope de dinde lbr sauce
abricot

Penne rigate

Saint Paulin

Fruit

Baguette
Barre de chocolat
Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

Concombre local en rondelles
vinaigrette moutarde

Filet de saumon frais sauce
velouté au basilic

Semoule bio

Petit suisse nature

Compote de pommes allégée en
sucre

Pain au chocolat
Fruit

Mercredi

Nems au poulet

Rôti de boeuf charolais au jus
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche
locale)

Camembert

Fruit

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

Jeudi

Salade verte fraîche et croûtons
vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Epinards branche bio et PDT
en béchamel

Carré

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice

Cake à la carotte du chef
(farine locale)
Fruit

Vendredi

**** Amuse bouche : Mousse de
thon et betterave au fromage
frais ****

Terrine de poisson

Filet de hoki sauce tomate

Ratatouille bio et riz bio

Gouda

Pomme bio de producteur local

Pain spécial
Vache qui rit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Antony (Elémentaire)

Menus du 08/10/2018 au 12/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Les épices au menu

Salade iceberg
Vinaigrette au cumin et coriandre

Tajine de veau lbr sauce poire miel cumin et cannelle

Semoule bio

Saint Nectaire aop

Compote de poires allégée en sucre

Gaufre nappée au chocolat
Fruit

Mardi

Les épices au menu

Rillettes de sardine au curry et menthe du chef

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas

Purée Crécy au curcuma

Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice

Fruit

Baguette
Chanteneige

Mercredi

Les épices au menu

Salade de pâtes aux dés de mimolette
Vinaigrette au curry

Fondant au potiron épicé (gingembre) du chef
Salade verte fraîche

Pointe de Brie

Poire bio

Cake coco du chef (farine locale)
Coupelle de compote de pommes allégée en sucre

Jeudi

Les épices au menu

Salade de tomates vinaigrette moutarde

Emincé de dinde lbr au paprika
Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade

Fraidou

Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale)

Baguette viennoise
Miel
Fruit

Vendredi

Les épices au menu

Croquant de concombre à la crème de paprika

Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices

Pomme de terre vapeur fraîches locales

Saint Paulin

Fromage blanc au miel épicé

Croissant
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 (Elémentaire)


Menus du 15/10/2018 au 19/10/2018



Menu de la semaine

Lundi

Chou blanc frais en rémoulade

 Colombo de porc* lbr
Colombo de dinde LBR

 Riz complet bio

Mimolette

Ile flottante


Baguette
Barre de chocolat
Fruit

Mardi

**** Les pas pareilles ****


Salade verte fraîche et croûtons
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde


Filet de saumon frais sauce
végétale au cerfeuil
Carottes fraîches
à la provençale

Crêpe nature sucrée
 sauce au chocolat lait du chef

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

Mercredi

 Tomate bio Locale
Thon
vinaigrette noire (olive)


 Bifteck haché charolais sauce
chees'mental
Coquillettes



Camembert

Compote tous fruits allégée en
sucre

Pain au chocolat
Fruit

Jeudi

 Moelleux de tomate au basilic
du chef (faire et lait locaux)
Sauce fromage blanc aux herbes

 Gigot d'agneau lbr au jus
 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)
au persil

 Yaourt nature bio

Fruit


Pain spécial
Kiri coupelle


Vendredi

Salade de betteraves rouges
Sauce façon Voronoff

Pavé de hoki sauce
nantua (tomate, crème fraîche,
échalote)
Semoule

 Cantal aop

 Fruit bio

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)
Coupelle de compote de poires
allégée en sucre

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 (Elémentaire)

Menus du 22/10/2018 au 26/10/2018




Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

Salade de tomates
vinaigrette à l'échalote

 Cuisse poulet lbr à la comtoise
Poêlée d'automne

Fromage blanc nature


Gâteau basque

Baguette
Miel
Fruit

Mardi

Vacances scolaires

Saucisson sec*
et cornichon, et cornichon
Pâté de mousse de canard

 Rôti de dinde lbr sauce crème
champignons

Purée St Germain (pdt fraîche
locale)

Tomme grise


Assiette de fruits frais

Baguette
et beurre
Chocolat en poudre
Jus de raisins (100% jus)


Mercredi

Vacances scolaires

Taboulé

 Quiche au saumon du chef
Salade verte fraîche
vinaigrette moutarde

 Pont l'Evêque aop


 Fruit bio


Muffin tout chocolat
Coupelle de compote de pommes
et bananes allégée en sucre

Jeudi

Vacances scolaires

Potage paysan


 Jambon blanc lbr sauce
dijonnaise

 Jambon de dinde lbr sauce
dijonnaise

Lentilles locales mijotées

Petit suisse nature

Fruit

 Cake nature du chef (farine
locale)
Fruit

Vendredi


Vacances scolaires

Salade coleslaw

Filet de cabillaud frais sauce
végétale pomme curry crémée

 Haricots verts bio et riz bio

Edam

 Crousti pommes vanille
speculoos du chef (Pommes
cuites et compote, vanille, brisure
speculoos)

Croissant
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 (Elémentaire)

Menus du 29/10/2018 au 02/11/2018




Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

Friand au fromage

 Emincé de dinde lbr sauce velouté

Farfallines

Yaourt aromatisé

Fruit

Baguette viennoise
Nutella
Jus d'orange

Mardi

Vacances scolaires

Salade de chou fleur, tomate et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne

Thon à la tomate et au basilic

Riz

Coulommiers


Fruit


Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de compote de poires allégée en sucre

Mercredi

** Menu orange et noir ** Vacances scolaires


Carottes râpées vinaigrette noire (olive)

 Sauté de boeuf charolais sauce cantadou, agrume et potiron

 Purée de courge butternut bio (Pdt fraîche locale)

Mimolette


Fromage blanc nature et sucre pâtillant au chocolat

 Cake du chef aux épices (farine locale)
Fruit

Jeudi

Vendredi

Vacances scolaires

 Potage de poireaux et pommes de terre du chef

Poisson pané et quartier de citron
Carottes bâtonnets retour des Indes

Petit Moulé ail et fines herbes

Flan à la vanille nappé caramel

Pain au lait
Barre de chocolat
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef



la cantine pas pareille