Meudon (Elementaire)
Menus du 30/08/2021 au 03/09/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cordon bleu de volaille *Nugget's de fromage* Haricots verts et pâtes Mimolette Fruit bio Gaufre nappée au chocolat Yaourt nature sucré Jus de raisins (100% jus)	Batonnets de légumes (concombre-carotte) Sauce fromage blanc aux herbes Jambon blanc* lr *Oeuf dur BIO* Taboulé (semoule BIO) vinaigrette moutarde Lacté saveur chocolat Madeleine Fromage blanc aromatisé Fruit		**** Menu de Bienvenue **** Salade verte bio vinaigrette moutarde Bifteck haché charolais au jus Ketchup *Boulettes de soja sauce tomate* Pommes roosty Lacté saveur vanille nappé caramel	**** Repas végétarien **** Oeuf dur Mayonnaise dosette Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella Fruit

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Charolais — Label Rouge

Meudon (Elementaire)
Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates vinaigrette au basilic Filet de colin d'Alaska pané frais Purée d'épinard bio (pdt fraîches) Emmental râpé Choux à la crème	**Repas Végétarien** Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon) Julienne de légumes et riz Yaourt aromatisé Fruit bio	Carottes râpées et dés de cantal aop Jambon de dinde lr *Omelette BIO* Ratatouille bio Boulgour bio Compote de pommes et fraises allégée en sucre Baguette viennoise Yaourt aromatisé Fruit	Rôti de boeuf CHAR froid *Pané au fromage* Haricots beurre et pommes de terre Petit Cotentin Fruit bio	Pain de poisson (colin) du chef Mayonnaise Salade verte vinaigrette moutarde Yaourt bio brassé à la vanille Banane

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

Meudon (Elementaire)
Menus du 13/09/2021 au 17/09/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte aux fromages Salade verte bio vinaigrette moutarde Fromage blanc sucré Fruit	Carottes râpées bio et dés de cantal aop Sauté de dinde sauce hongroise *Boulettes de flageolets BIO* Boulgour bio Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Salade iceberg Vinaigrette au curry Emincé de boeuf CHAR sauce niçoise *Filet de cabillaud PMD sauce crème aux herbes* Potatoes Yaourt bio aromatisé framboise Baguette Chocolat noir (Tablette) Fruit Lacté saveur vanille nappé caramel	**** Repas végétarien **** Couscous de légumes et semoule Gouda Abricotier du chef (farine et lait locaux)	Filet de colin d'Alaska PMD sauce citron Haricots verts bio et pâtes bio Camembert Fruit

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Plat du chef

Meudon (Elementaire)
Menus du 20/09/2021 au 24/09/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre en cubes vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille *Pané moelleux au gouda* Ratatouille bio Riz bio Fromage blanc aromatisé	Sauté de boeuf CHAR sauce aux olives *Filet de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)* Semoule Pont l'Evêque aop Fruit bio	**** Repas végétarien **** Crêpe au fromage Omelette bio sauce basquaise Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Assiette de fruits frais Briochette chocolat du boulanger Yaourt aromatisé Jus de pommes (100 % jus)	*****Les pas pareilles***** Salade de lentilles et petits pois au fromage de brebis et brisures de framboise Jambon de dinde lr *Beignet stick mozzarella* Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches) Fruit	Salade de tomates et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne Pavé de merlu PMD sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Blé bio Liégeois chocolat

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge

Meudon (Elementaire)
Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bolognaise de canard du chef *Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate* Farfallines Yaourt nature sucré Fruit bio	Filet de saumon sauce velouté au basilic Courgettes bio Boulgour bio Bûche mélangée Fruit	Tomate bio vinaigrette à l'échalote Pizza au fromage Fromage blanc sucré Purée de pommes locales du chef Pain au lait du boulanger Yaourt aromatisé Fruit	Carottes râpées bio Rôti de boeuf CHAR froid Ketchup *Omelette BIO* Riz Yaourt aromatisé	**** Repas végétarien **** Beignet stick mozzarella Carotte bio et pâtes bio Petit Moulé Fruit

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Plat du chef

Meudon (Elementaire)
Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon) *Meunière colin d'Alaska* Haricots verts et pommes de terre Fourme d'Ambert aoc Fruit bio	**** Repas végétarien **** Chili sin carne Riz bio Petit Cotentin Fruit	Céleri rémoulade Emincé de saumon sauce citron Purée d'épinard bio (pdt fraîches) Emmental râpé Compote de pommes et abricots allégée en sucres Marbré au chocolat Yaourt nature sucré Fruit	Paupiette de veau à la crème *Boulettes de soja sauce tomate* Semoule bio Liégeois à la vanille Fruit	Rôti de boeuf CHAR froid *Omelette BIO* Coquillettes Yaourt bio brassé à la vanille Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Contrôlée

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Meudon (Elementaire)
Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
**** Les Trésors de France **** Emince dinde aux pruneaux *Filet de colin d'Alaska PMD sauce bercy (persil, échalote)* Pommes noisette Cantal aop Fruit bio	**** Repas Végétarien ** Les Trésors de France **** Salade de riz de Camargue IGP, mimolette et pesto Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Carottes bio Fruit	**** Les Trésors de France **** Sauté de veau bio sauce façon grand mère *Oeuf dur BIO* Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel parfumé à la muscade Yaourt aromatisé Assiette de fruits frais Pain au lait du boulanger Lacté saveur chocolat Jus de raisins (100% jus)	**** Les Trésors de France **** Salade coleslaw bio Bifteck haché charolais au jus *Pané moelleux au gouda* Purée façon truffade (Cantal AOP) Mousse au chocolat au lait	**** Les Trésors de France **** Tomate bio et dés d'emmental Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Pavé de colin d'Alaska PMD sauce crème aux herbes Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Cake aux châtaignes du chef

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Plat du chef

Meudon (Elementaire)
Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de boeuf CHAR sauce au maïs doux *Omelette bio sauce basquaise* Potatoes Tomme blanche Fruit bio	Salade iceberg vinaigrette à l'huile de noix Pavé de merlu PMD sauce au curry Riz Saint Nectaire aop Ile flottante et sa crème anglaise	Jambon blanc* lr *Quenelle nature sauce tomate* Petits pois mijotés bio et blé bio Yaourt nature sucré de Sigy lcl Fruit Briochette chocolat du boulanger Lacté saveur vanille Jus d'oranges (100 % jus)	**** Amuse-bouche : Mini épi de maïs **** Carottes râpées bio Cordon bleu de volaille *Meunière colin d'Alaska* Courgettes bio Boulgour bio Fromage blanc aromatisé Purée de pommes locales à la vanille du chef	**** Repas végétarien **** Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés Montcadi croûte noire Banane

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Label Rouge | Local | Plat du chef

Meudon (Elementaire)
Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021

Menu de la semaine

Lundi

**** Vacances scolaires ****

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

Saucisse de Toulouse*
Filet de colin d'Alaska pané frais
Lentilles mijotées bio

Fromage blanc sucré

Cake breton en barre
Fruit
Lait demi écremé

Mardi

**** Repas végétarien ****
Vacances scolaires **

Tarte aux fromages
Salade verte
vinaigrette moutarde

Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit

Baguette viennoise
Fromage blanc sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

**** Vacances scolaires ****

Concombre en cubes
vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf CHAR sauce
cantadou, agrume et potiron
Boulettes de soja sauce tomate
Brocolis bio et riz bio

Crème dessert à la vanille

Gaufre liégeoise
Lacté saveur chocolat
Fruit

Jeudi

**** Vacances scolaires ****

Potage cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)
et mozzarella

FILET DE COLIN ALASKA
msc SAUCE PASSION
Haricots verts

Fruit bio

Pain de mie
Chocolat noir (Tablette)
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

**** Vacances scolaires ** Menu Halloween ****

Carottes râpées
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

Emincé de dinde lr au caramel
Pané moelleux au gouda
Purée de courge butternut bio
(Pdt fraîche locale)

Cake au chocolat et épice du
chef (farine et lait locaux)

Baguette
Tartare nature
Banane

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Label Rouge | Marine Stewardship Council | Plat du chef