



Orléans

Menus du 15/05/2023 au 19/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

Tomate locale
vinaigrette au basilic

Courmentier (purée courgette et
pdt) de lentilles vertes

Camembert

Lacté saveur chocolat

Mardi

ORL-SALADE PIEMONTAISE,
OEUF DUR VRAC

Sauté de dinde locale
Sauce vallée d'auge (crème,
champignon, oignon et pomme)
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Fromage frais Petit Moulé

Poire

Mercredi

Concombre local tzatziki Ici

Boulettes de boeuf vbf à l'
orientale
Torti local

Yaourt nature

Gâteau au caramel cpne (farine
locale)

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos
équipes



Produit local



Viande Bovine
Française

la cantine pas pareille



Orléans

Menus du 22/05/2023 au 26/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte fraîche locale
et maïs
Vinaigrette moutarde locale

—

Sauté de porc local
sauce au thym
Sauté de dinde locale
Ratatouille à la niçoise

—

Fromage fondu Vache Picon

—

Doughnut

Mardi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale

—

Thon à la tomate et au basilic
Coquillettes locales

—

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

—

Coupelle de purée de pommes

Mercredi

Salade de pommes de terre
locales

—

 Omelette nature opa
Epinards branches en béchamel

—

 Saint Nectaire aop

—

 Banane bio

Jeudi

*****Amuse-bouche : Cake
haricots rouge et framboise*****

—

Guacamole
Chips de maïs

—

Chili con carne (boeuf charolais)

—

 Riz bio

—

Fromage frais Fraidou

—

Ananas

Vendredi

Macédoine mayonnaise

—

Nuggets de blé
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche
LCL)

—

Yaourt aromatisé

—

Fraises

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Euf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

la cantine pas pareille



Orléans
Menus du 29/05/2023 au 02/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de lentilles locales



Sauté de dinde locale
sauce au curry
Chou fleur en béchamel



Yaourt nature



Pomme

Tomate locale
et fromage de brebis
Vinaigrette moutarde locale



Paupiette de veau au jus
Purée de pommes de terre
cpne



Fromage frais Saint môret



Flan vanille de la fromagerie
Maurice

Haricots vert à l'échalote



Carbonara* (sauce à la crème,
champignons et lardons de porc)
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Coquillettes



Coulommiers



Nectarine jaune

Radis locaux Ici
Sauce fromage blanc aux herbes



Dés de poisson pmd sauce
armoricaine

Pommes de terre vapeur



Petit fromage frais nature



Cake à la cannelle cpne (farine
locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos
équipes



Produit de la mer
durable



Produit local

la cantine pas pareille



Orléans

Menus du 05/06/2023 au 09/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale

SAUCISSE STRASBOURG
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

Neuville cendré

Mousse au chocolat noir

Mardi

ORL-SALADE PIEMONTAISE,
OEUF DUR VRAC

Sauté de boeuf local
Sauce bouguignonne
Carottes fraîches
au persil

Fromage frais Petit Cotentin

Pêche

Mercredi

Courgette râpée fraîche et
ciboulette
Vinaigrette moutarde locale

Hoki pmd sauce
nantua (tomate, crème fraîche,
échalote)
Torti local

Yaourt nature

Coupelle de purée de pommes
bio

Jeudi

Salade verte fraîche locale
et croûtons
Vinaigrette moutarde locale

Nuggets de poulet
Purée de courgettes et pommes
de terre

Petit fromage blanc aux fruits

Cake au chocolat cpne (farine
locale)

Vendredi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale

Chili sin carne
Riz

Fromage fondu vache qui rit
bio

Fraises

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille



Orléans

Menus du 12/06/2023 au 16/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Les pas pareilles

Salade mexicaine (haricots rouge BIO)

Sauté de dinde locale
Sauce crème champignon
Courgette fraîche locale
sauce béchamel

Fromage blanc de laiterie de Montoire

Compotée framboise poivron

Nectarine blanche

Mardi

Radis locaux Ici
Sauce fromage blanc aux herbes

Samoussa de légumes
Coquillettes

Coulommiers

Lacté saveur chocolat

Mercredi

Melon local

Rôti de veau bio et ketchup
Haricots verts à l'ail

Cantal aop

Eclair parfum chocolat

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Echine 1/2 sel locale
Sauce dijonnaise
Rôti de dinde
Semoule

Yaourt nature

Fraises

Vendredi

Au revoir les grands

Tomate locale et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale

Beignets de calamar et ketchup
Pommes smile

Fromage frais Tartare nature

Mix lait cacao cpne

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

la cantine pas pareille



Orléans

Menus du 19/06/2023 au 23/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Courlesaw fraîche locale



Dahl de lentilles

Riz



Gouda



Pêche

Mardi

Salade verte fraîche locale
et maïs

Vinaigrette moutarde locale



Sauté de boeuf local
sauce au thym

Ratatouille à la niçoise



Yaourt aromatisé



Beignet aux pommes

Mercredi

Salade de betterave locale
Vinaigrette moutarde locale



Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
et ketchup

Frites au four



Fromage frais Petit Cotentin



Abricot

Jeudi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale



Cordon bleu de volaille
Epinards branches en béchamel



Petit louis



Coupelle de purée de pommes

Vendredi

Pâté de mousse de canard
et cornichon



Salade piémontaise au thon



Yaourt aromatisé



Cerises

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Orléans

Menus du 26/06/2023 au 30/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Radis locaux Ici et beurre

Emincé de volaille kebab et ketchup
Frites au four

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et ananas allégée en sucre

Mardi

Salade de pommes de terre locales

Nugget's à l'emmental
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Camembert

 Melon Charentais local Ici

Mercredi

 Carottes râpées bio
Vinaigrette moutarde locale

Sauté de dinde locale
Sauce Basquaise
QUINOA A LA MEXICAINE

 Saint Nectaire aop

Lacté saveur vanille

Jeudi

Tomate locale
vinaigrette au basilic

Bifteck haché charolais et ketchup
Haricots beurre à la tomate

Fromage frais Saint môret

 Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale)

Vendredi

Amuse-bouche: Confiture de cerises noires

Macédoine mayonnaise

 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)

Yaourt nature

Abricot

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

la cantine pas pareille



Orléans

Menus du 03/07/2023 au 07/07/2023



Menu de la semaine

Lundi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale



Sauté de boeuf local
Sauce marengo
Brocolis sauce béchamel



Camembert



Roulé au chocolat

Mardi

Courlaw fraîche locale



Cuisse de poulet rôti et son jus
Coquillettes locales



Edam



Abricot

Mercredi

Salade de pâtes (torsades locales)



Pizza au fromage
 Salade verte bio
Vinaigrette moutarde locale



Yaourt aromatisé



Nectarine blanche

Jeudi

Pâté de campagne*
et cornichon

Oeuf dur



 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et citron

Epinards en branche et pommes
de terre béchamel



Fromage frais cantafrais



Cerises

Vendredi

Tomate locale
Dosette de sel



 Oeuf dur opa
Mayonnaise
Taboulé



Yaourt nature



Pêches au sirop
et crème fouettée

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Oeuf de poule élevée
en plein air



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille