

LA TESTE DE BUCH - Elémentaires

Menus du lundi 01 au vendredi 05 mars 2021





Menu de la semaine

Lundi

Radis et beurre
Emincé d'endives et dés de mimolette

Sauté de porc*

Sauce provençale
* Sauté de dinde 

Haricots verts BIO 
au persil

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Gaufre enrobé chocolat

Gaufre au sucre


Pain
Bûche de chèvre
Fruit frais

Mardi

Salade verte et croûtons
Pomelos et sucre

Colin d'Alaska

sauce au curry

Semoule BIO 

Brie
Samos

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

Pain et confiture
Fromage blanc aux fruits
Jus de pomme


Mercredi

Menu végétarien

Emincé de chou blanc et raisins secs

 Omelette nature 


Pommes de terre persillées et
ratatouille

Vache qui rit BIO 


Flan vanille


Barre de céréales
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Jeudi

Potage de légumes variés BIO 

Rôti de bœuf*

au jus
*Rôti de dinde 



Coquillettes
et ketchup du Chef 

Bleu
Cantafras

Fruit frais au choix

Pain, beurre et chocolat en poudre
Petit fromage frais sucré
Compote de pomme vanille

Vendredi

Taboulé BIO 
Salade de blé BIO 

Célerimentier de poisson

Salade verte

Camembert
Saint-Moret

Fruit frais au choix

Maïs soufflé
Lait
Compote de pommes et ananas

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien



LA TESTE DE BUCH - Elémentaires

Menus du lundi 08 au vendredi 12 mars 2021





Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Œuf dur mayonnaise
Œuf dur sauce cocktail

 Gratin de pâtes BIO, 
brocolis mozzarella cheddar

Fromage blanc nature sucré

Fromage blanc aux fruits

Fruit frais au choix

Pain

Coulommiers

Compote de pomme poire

Mardi

Emincé d'endives et maïs
Salade verte et maïs

Colin d'Alaska pané et citron

Pommes de terre persillées

Carré

Petit Cotentin

Crème dessert chocolat BIO 

Crème dessert caramel BIO 



Pompon

Petit fromage frais nature sucré

Fruit frais

Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichons

Sauté de veau BIO* 
sauce des hortillons 

*Sauté de dinde

Riz

Gouda



Fruit frais

Riz soufflé au chocolat

Lait

Compote de pomme ananas

Jeudi

Céleri rémoulade BIO 
Chou rouge râpé BIO 

 Carmentier* de bœuf

*Merlu et purée de carotte

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

Eclair au café

Pain


Bûche de chèvre

Fruit frais

Vendredi

Les pas pareilles


Cake vert épinards pesto sauce
fromage blanc aux herbes

Emincé de dinde 
forestière

Salsifis persillés

Tomme blanche

Fraidou

Fruit frais au choix BIO 

Pain et chocolat tablette

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc

la cantine pas pareille



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien





LA TESTE DE BUCH - Elémentaires

Menus du lundi 15 au vendredi 19 mars 2021



Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons

Bifteck haché de bœuf charolais au jus

*Colin d'Alaska

Carottes persillées BIO 

Gouda
Cantafrais

Fruit frais au choix

Rocher noix de coco
Yaourt nature sucré
Jus de pomme

Mardi

Menu végétarien

Salade coleslaw
Pomelos et sucre

 Chili Sin Carne

Riz BIO 

Brie
Cotentin


Crème dessert vanille
Crème dessert caramel

Pain et confiture
Petit fromage frais aux fruits
Fruit frais

Mercredi



Salade verte et dés d'emmental

Rôti de porc* au jus

*Rôti de dinde 

Pommes noisette

Saint-Moret

 Purée de pomme BIO du Chef 

Pain et chocolat tablette
Fromage blanc sucré
Jus d'orange

Jeudi

Potage de légumes BIO 

Couscous de poulet printannier



Semoule

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré


Assiette de fruit frais (orange/ananas)

Pain
Bûche de chèvre
Compote de pomme

Vendredi

Salade de chou blanc et raisins secs
Radis et beurre

Merlu au four

 Haricots verts BIO à l'ail

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais sucré

Brownie mexicain du Chef 

Pain
Camembert
Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien








LA TESTE DE BUCH - Elémentaires

Menus du lundi 22 au vendredi 26 mars 2021







Menu de la semaine


Lundi

Taboulé BIO 
 Salade de blé BIO aux petits légumes 
 Sauté de porc* sauce façon fermière
 *Sauté de dinde 
 Petits pois mijotés
 Yaourt aromatisé
 Yaourt nature sucré
 Fruit frais au choix
 —————
 Pain
 Tomme blanche
 Compote de pomme et ananas


Mardi

 Salade verte BIO et oignons frits
 Salade verte BIO et croûtons vinaigrette à l'échalote
 Rôti de bœuf* froid
 Sauce ketchup du Chef 
 *Jambon de dinde 
 Pommes de terre persillées
 Petit fromage frais sucré
 Petit fromage frais aux fruits
 Flan vanille nappé caramel
 Flan vanille
 —————
 Pain
 Pont l'évêque
 Fruit frais


Mercredi

Salade de betteraves BIO 
 Courmentier de poisson
 Coulommiers
 Fruit frais
 —————
 Pain et confiture
 Yaourt aromatisé
 Jus de pomme

Jeudi

Amuse-bouche : Polenta au chocolat
 *** Menu végétarien***
 Potage cultivateur
 Pâtes BIO sauce ratatouille et lentilles corail 
 Cantafrais
 Edam
 Fruit frais au choix
 —————
 Riz soufflé au chocolat
 Lait
 Compote de pomme vanille

Vendredi

Carottes râpées
 Salade de chou-rouge
 Chipolatas*
 * Saucisse de volaille
 Riz BIO aux petits légumes 
 Saint-Paulin
 Vache qui rit
 Mousse au chocolat au lait
 Mousse au chocolat noir
 —————
 Gaufrette vanille
 Petit fromage frais nature sucré
 Fruit frais

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



Charolais



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien





LA TESTE DE BUCH - Elémentaires


Menus du lundi 29 mars au vendredi 02 avril 2021






Menu de la semaine

Lundi



Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique


 Salade de pommes de terre BIO

 Salade de lentilles BIO

Sauté de bœuf BIO 
façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate)
*Sauté de dinde 

 Carottes BIO persillées

Yaourt à la vanille BIO 
Yaourt nature sucré BIO 


 Fruit frais BIO au choix

Pain
Brie
Compote de pomme vanille

Mardi

Salade Coleslaw
Emincé d'endives et croûtons

Merlu sauce citron

 Purée Dubarry BIO (chou-fleur et pommes de terre)

Fraidou
Mimolette


Cocktail de fruits au sirop
Abricot au sirop

Maïs soufflé
Lait
Fruit frais

Mercredi

Salade fraîcheur de printemps (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil)

Sauté d'agneau sauce marocaine

 Semoule BIO et légumes couscous



Emmental


Chou à la crème

Barre de céréales
Yaourt nature sucré
Fruit frais

Jeudi

*** Produit du mois***

Salade de pâtes BIO 
Taboulé BIO 

 Poulet rôti

Haricots verts persillés et
patate douce

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais au choix


Pain
Bûche de chèvre
Compote de pomme

Vendredi

Les pas pareilles

Menu végétarien

Céleri rémoulade
Salade verte et olives noires

 Fondant au fromage de brebis

Pommes de terre vapeur

Camembert
Petit Cotentin

**Compotée de pomme fraise
betterave**

Gâteau moelleux citron
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* Sans bœuf / sans porc



Charolais



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Plat Végétarien

