


Courdimanche
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023


MENU


de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

 Galette emmental bio

 Brocolis bio

 Pennes bio

 Pont l'évêque aop

 Pain bio



 Fruit bio

Baguette viennoise
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature


MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

  Dahl de lentilles corail bio et
riz bio cpne

 Pain bio


 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances ***

Taboulé
 et dés de cantal aop

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron
Haricots beurre à la tomate


 Pain bio


Fruit

Baguette aux céréales
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Soupe de chou fleur bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Epinard'mentier cpne

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Courdimanche
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023


MENU


de la semaine

LUNDI

Salade de pois chiche

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate


 Haricots verts bio sauce tomate

 Yaourt bio à la vanille

 Pain bio

Baguette viennoise
Fromage fondu Croc'lait
Fruit

MARDI

 Chili sin carne cpne

 Riz bio

Assiette de fromages

 Pont l'évêque aop

Coulommiers


 Pain bio

 Fruit bio


Baguette
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé

MERCREDI

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio
Coquillettes

 Pain bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Pain complet
Confiture d'abricots
Fruit

JEUDI

Nuggets de blé
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)
Petits pois mijotés

Fromage frais Petit Moulé

 Pain bio


Fruit

Baguette aux céréales
et beurre
Yaourt nature

VENDREDI

**** Menu Végétarien *****

Carmentier aux lentilles corail
Salade verte
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Yaourt bio nature

 Pain bio

Beignet parfum chocolat

Baguette
Miel
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Courdimanche
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Jus de légumes

 Semoule bio


 Yaourt bio nature

 Pain bio

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Haricots blancs coco sauce tomate

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Pain bio

Fruit

Baguette
et beurre
Miel


Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

Pizza au fromage

 Quenelle bio sauce tomate

 Epinards branche bio à la crème

 Riz bio

 Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain complet
Pâte à tartiner
Fruit


JEUDI

SALADE PDT (VGT SAUCE SAVOUREUSE) et dés d'emmental

 Omelette bio


 Carottes bio locales

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette aux céréales
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar cpne

Coulommiers

 Pain bio

Fruit

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Cuisiné par nos équipes




Issu de l'agriculture biologique

Courdimanche
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

 Galette boulgour épeautre et légumes bio
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Riz

Plateau de fromages

 Fourme d'Ambert aop

Camembert

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette viennoise
Chocolat au lait (tablette)
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

chou rouge vinaigrette miel
moutarde à l'ancienne

Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande


 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille


Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

MERCREDI

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Steak de seitan bio (blé et légumes)
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc

Confiture
Miel

 Pain bio

Pain complet
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

JEUDI

Pâtes ratatouille et lentilles corail
(lentilles corail BIO)

CARRE

 Pain bio

Fruit

Baguette aux céréales
et beurre
Lait demi écrémé

VENDREDI


Les pas pareilles

Carotte râpée
et dés d'emmental

Pané de blé, graine, emmental,
épinards

Gratin de chou fleur

 Pain bio

 Cake au chocolat cpne (farine LCL)
et copeaux de chocolat blanc

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture

Courdimanche
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023


MENU

de la semaine

LUNDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde

Saucisse végétale soja et blé


 Lentilles mijotées bio

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette viennoise
Pâte à tartiner
Fruit

MARDI

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés bio

 Macaroni bio


 Yaourt bio aromatisé framboise


 Pain bio


Fruit

Baguette
Confiture de fraises
Jus de pommes


MERCREDI

Céleri rémoulade
 et dés de cantal aop

 Galette boulgour épeautre et
légumes bio

 Carottes bio

 Pain bio

 Donut's dcg

Pain complet
Gelée de coing
Fruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Taboulé
Dés de tomme blanche

 Omelette bio

Sauce Basquaise

 Haricots verts bio

 Pain bio

 Fruit bio

Pain aux céréales
Chocolat noir (tablette)
Coupelle de purée de pommes et
fraises

VENDREDI

Quenelle nature sauce tomate
Epinards branches au gratin

 Riz bio

Camembert

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Miel
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

Courdimanche
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette au basilic

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
Salade verte et vinaigrette au basilic

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc
Confiture
Miel

 Pain bio

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Blé

Assiette de fromages
CARRE

 Munster aop


 Pain bio

Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature

MERCREDI

Pizza au fromage

Boulettes de soja sauce tomate
Petits pois mijotés
 Riz bio à l'indienne

 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Pain complet
Miel
Fruit

JEUDI

 Omelette bio
Pâtes

 Fromage frais fouetté bio


 Pain bio

Fruit

Pain aux céréales
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé


VENDREDI

Les pas pareille

 Chou rouge bio
Dés d'emmental

Nuggets de blé
Purée de potiron et butternut en cube

 Pain bio

 Cake nature cpne (farine LCL)

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique

Courdimanche


Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs
cpne


Edam

 Pain bio


Fruit

Baguette viennoise
et beurre
Petit fromage frais nature

MARDI

 Salade coleslaw bio

Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

Radis roses
et beurre

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

Riz


 Fromage blanc bio


 Pain bio


Pain complet
Fromage fondu Croc'lait
Fruit


JEUDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette aux herbes
Dés de mimolette

 Croque'tofu fromage bio


 Carottes bio locales
assaisonnement cumin


 Pain bio


 Tarte au flan dcg


Pain aux céréales
Chocolat noir (tablette)
Fruit

VENDREDI

 Soupe de chou fleur bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Parmentier courge butternut
bio (haché végétal) cpne

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé







Issu de l'agriculture
biologique


Courdimanche
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

MENU
de la semaine

LUNDI

 Omelette bio
 Haricots verts bio
Pommes de terre vapeur

Assiette de fromages
 Cantal aop
Bûche mélangé
 Pain bio

 Fruit bio

Baguette viennoise
et beurre
Miel
Yaourt aromatisé

MARDI

Menu Végétarien

Carotte râpée



 Haricots rouges et maïs façon
chili cpne
Riz



 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

MERCREDI

Pané à l'emmental
 Epinards branches bio à la
béchamel
 Semoule bio

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot
 Pain bio


Fruit

Pain complet
Fromage frais Petit Cotentin
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

JEUDI

Fond d'artichaut
et dés de fromage de chèvre

VG. GALETTE
LENTILLE, BETT., CEPE AGB SCE
CREME LEGUME D'ANTAN
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)


 Pain bio

Fruit

Pain aux céréales
Gelée de coing
Fruit

VENDREDI

Pâtes coude butternut, carotte,
brebis, ricotta, emmental

Fromage frais Petit Cotentin
 Pain bio

Fruit

Baguette
et beurre
Yaourt nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Courdimanche
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Pommes de terre au fromage à tartiflette cpne

 Fromage blanc bio

 Pain bio

 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

*** Vacances ***

Mâche et betteraves vinaigrette à l'échalote

OMELETTE AGB (FRAICHE)
VRAC (SANS COND)

 Carottes bio

 Lentilles mijotées bio


 Pain bio

 Crème dessert bio à la vanille

Pain complet
et beurre
Fruit

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Soupe de lentille corail et lait de coco
et emmental râpé


 Fondant au fromage de brebis cpne
Spaghetti


 Pain bio

 Fruit bio

Pain aux céréales
Chocolat au lait (tablette)
Lait demi écrémé


*** Vacances ***

 Carottes râpées bio

Nuggets de blé
 Purée Dubarry bio (chou fleur
et pommes de terre)

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Pain bio

 Gâteau au caramel cpne (farine
locale)

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique