

Courdimanche  
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauce ratatouille bio et pois cassés  
Pommes de terre vapeur  
—  
Fromage fondu Croc'lait  
 Pain bio  
—  
Fruit

—  
Baguette  
Pâte à tartiner  
Lait demi écrémé

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade verte et croûtons et vinaigrette à la ciboulette  
—  
 Raviolis bio au tofu sauce tomate  
—  
 Yaourt bio nature  
—  
 Pain bio

—  
Pain complet  
Fromage frais Petit Cotentin  
Fruit

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Pâtes bio sauce crème et champignons  
—  
Camembert  
 Pain bio  
—  
 Fruit bio

—  
Baguette aux céréales et beurre  
Jus de pommes

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)  
 et dés de cantal aop  
—  
 Riz pilaf, épinards, pois chiches et graines de courge bio  
—  
 Pain bio  
—  
Fruit

—  
Baguette  
Confiture de fraises  
Lait demi écrémé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique

Courdimanche  
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

  Tajine de pois chiches et  
boullgour bio cpne

Assiette de fromages

 Munster aop

Montcadi croûte noire

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette viennoise

Miel

Lait demi écrémé

MARDI

Pomelos

  Dahl de lentilles corail bio et  
riz bio cpne

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette

Confiture d'abricots

Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage

 Croque'tofu fromage bio  
 Carottes fraîches cpne

 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
et dosette de sucre blanc

Miel  
Confiture

 Pain bio

Pain complet

Chocolat noir (tablette)

Jus multifruit

JEUDI

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

Fromage frais Fraidou

 Pain bio

Fruit

Baguette aux céréales

Gelée de coing

Lait demi écrémé

VENDREDI

\*\*\* Galette des Rois \*\*\*

 Céleri bio rémoulade  
Dés de mimolette

  Parmentier courge butternut  
bio (haché végétal) cpne  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Galette des Rois dcg

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Fruit

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique

Courdimanche  
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

—

Saucisse végétale soja et blé

 Lentilles lcl mijotées

—

 Pain bio

—

 Crème dessert bio chocolat

—

Baguette viennoise  
Confiture d'abricots  
Fruit

## MARDI

Nugget's à l'emmental  
Courgettes  
Riz

—

Fromage frais Saint môtret

 Pain bio

—

 Fruit bio

—

Baguette  
Gelée de coing  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

  Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio cpne  
 et dés de cantal aop

—

Célerimentier au haché végétal

—

 Pain bio

—

Fruit

—

Pain complet  
Miel  
Fromage blanc aromatisé

## JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de  
terre  
et emmental râpé

—

 Omelette bio  
et ketchup

Pommes de terre quartier avec  
peau

—

 Pain bio

—

 Fruit bio

—

Baguette aux céréales  
Pâte à tartiner  
Compote de pommes allégée en  
sucre

## VENDREDI

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

—

LASAGNE RICOTTA EPINARD  
CHEVRE  
Salade verte  
VINAIGRETTE AU MIEL

—

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Pain bio

—

 Cake au chocolat cpne (farine  
LCL)

—

Baguette  
et beurre  
Fruit

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local

# Courdimanche

## Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

# MENU

de la semaine

### LUNDI

 Chili sin carne cpne  
Riz

---

Petit fromage blanc aux fruits

 Pain bio

---

Fruit

---

Baguette viennoise  
Confiture d'abricots  
Lait demi écrémé

### MARDI

Crêpe au champignon  
Petits pois et carottes

---

Assiette de fromages

 Pont l'évêque aop  
Edam

 Pain bio

---

Fruit

---

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt aromatisé

### MERCREDI

Carotte râpée

---

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

---

 Pain bio

---

Liégeois à la vanille sur lit de  
caramel

---

Pain complet  
Pâte à tartiner  
Fruit

### JEUDI

Enchilada (Haricots rouges, maïs)  
et ketchup  
Tortilla de blé  
Pommes de terre quartier avec  
peau

---

 Yaourt bio nature

 Pain bio

---

 Tarte au flan dcg

---

Baguette aux céréales  
et beurre  
Fruit

### VENDREDI

\*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Salade verte  
et maïs  
et vinaigrette au basilic

---

Nuggets de blé  
Purée de choux de Bruxelles et  
pommes de terre au fromage type  
parmesan

---

 Pain bio

---

Purée de pomme et cube de  
pomme saveur vanille

---

Baguette  
et beurre  
Miel  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique

Courdimanche  
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

FUSILLI AGB, SCE LENTILLE  
VERTE AGB TOMATE  
, EMMENTAL

Fromage frais fouetté Rondelé  
bio

Pain bio

Fruit bio

Baguette viennoise  
Gelée de groseille  
Lait demi écrémé

MARDI

Chou rouge bio frais vinaigrette  
bio au vinaigrette de cidre

Omelette bio  
Pommes de terre vapeur  
Courgettes

Petit suisse nature bio

Pain bio

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

MERCREDI

Soupe de haricots blanc  
dés de Saint Nectaire aoc

Samoussa de légumes  
Carottes

Pain bio

Fruit

Pain complet  
Chocolat noir (tablette)  
Lait demi écrémé

JEUDI

Céleri bio rémoulade

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

Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Baguette  
et beurre  
Fruit

VENDREDI

\*\*\* C'est la fête: Vive les crêpes  
\*\*\*

Carottes râpées bio  
Dés de mimolette

Quenelle nature sauce tomate  
Riz

Pain bio

Crêpe nature sucrée  
et crème fouettée

Baguette aux céréales  
Confiture d'abricots  
Fruit

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine  
Contrôlée

Issu de l'agriculture  
biologique

Courdimanche  
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Radis roses  
et beurre

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette viennoise  
Miel  
Fruit

**MARDI**

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate

 Carottes bio  
Boullgour

 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
et dosette de sucre blanc

Miel  
Confiture

 Pain bio  
 Fruit bio

Pain complet  
Chocolat au lait (tablette)  
Lait demi écrémé

**MERCREDI**

 Soupe de courgette bio et  
vache qui rit  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

 Pain bio

Fruit

Baguette  
et beurre  
Yaourt aromatisé

**JEUDI**

Salade verte aux pommes et  
oranges  
et vinaigrette moutarde  
et dés de gouda

Nuggets de blé  
Haricots beurre à la tomate

 Pain bio

Gaufre poudrée

Baguette aux céréales  
Pâte à tartiner  
Fruit

**VENDREDI**

\*\*\* Les pas pareilles \*\*\*

Céleri rave et branche rémoulade  
 et dés de cantal aop

 Riz pilaf, épinards, pois chiches  
et graines de courge bio

 Pain bio

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique

# Courdimanche

## Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

# MENU

de la semaine

### LUNDI

#### \*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Blé bio

 Yaourt bio à la vanille

 Pain bio

Fruit

---

Baguette viennoise  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus multifruit

### MARDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\* Mardi gras \*\*\*

SALADE FLORIDA VRAC  
(SV,CROUTON,PAMP,MAND)  
et vinaigrette moutarde

 dés de Saint Nectaire aoc

Dahl de lentilles corail et riz

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

---

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

### MERCREDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Carotte bio fraîche rapée  
vinaigrette bio miel et moutarde à  
l'ancienne

Pané moelleux au gouda  
Gratin dauphinois

 Pain bio

Liégeois chocolat

---

Pain complet  
Gelée de groseille  
Fruit

### JEUDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe dubarry (chou fleur et  
pommes de terre)  
 et emmental râpé bio

  Parmentier courge butternut  
bio (haché végétal) cpne

 Pain bio

 Fruit bio

---

Baguette aux céréales  
et beurre  
Lait demi écrémé

### VENDREDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

Radis roses  
et beurre  
Dés de mimolette

Samoussa de légumes  
Haricots verts

 Pain bio

  Cake à la cannelle cpne  
farine lcl

---

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local

# Courdimanche

## Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

# MENU

de la semaine

### LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Céleri rémoulade  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

Coquillettes sauce butternut  
cheddar crumble salé

 Pain bio

 Purée de pommes et bananes  
bio

---

Baguette viennoise  
Miel  
Fruit

### MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Mâche et betteraves  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron  
et dés d'édam

Pané de blé, graine, emmental,  
épinards

 Carottes bio

 Pain bio

 Gaufre Bruxelloise dcg

---

Baguette  
Gelée de coing  
Fruit

### MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Parmentier végétal cpne  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Fromage frais Carré frais bio

 Pain bio

Fruit

---

Pain complet  
et beurre  
Fromage blanc nature

### JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe de légumes variés  
 et emmental râpé bio

Enchilada (Haricots rouges, maïs)

Tortilla de blé

Riz

 Pain bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

---

Baguette aux céréales  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit

### VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Croque'tofu fromage bio  
Semoule  
Brocolis

 Yaourt bio nature

 Pain bio

 Fruit bio

---

Baguette  
Confiture de fraises  
Lait demi écrémé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique

Courdimanche  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 Chili sin carne cpne

 Riz bio

 Pain bio

 Crème dessert bio à la vanille

Baguette viennoise  
Gelée de groseille  
Fruit

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
Pâtes

Assiette de fromages

 Pont l'évêque aop  
Montcadi croûte noire

 Pain bio

Fruit

Baguette  
et beurre  
Miel  
Yaourt aromatisé

 Omelette bio  
 Carottes bio locales  
 Semoule bio

 Petit suisse nature bio

 Pain bio

Fruit

Pain complet  
Chocolat noir (tablette)  
Lait demi écrémé

\*\*\* Amuse bouche : Chou  
romanesco \*\*\*

Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron  
Purée d'épinards et pommes de  
terre

Camembert

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette aux céréales  
Pâte à tartiner  
Yaourt nature

Baguette  
Pâte à tartiner  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique