

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

Gardiane de boeuf charolais

 Riz bio

 Pain bio

 Crème dessert bio à la vanille

Baguette viennoise
Gelée de groseille
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

MERCREDI

Poulet à l'estragon

 Carottes bio locales

 Semoule bio

 Petit suisse nature bio

 Pain bio

Fruit

Pain complet
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Amuse bouche : Chou romanesco ***

 Médaillon de merlu pmd sauce
crème
Purée d'épinards et pommes de
terre

Camembert

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette aux céréales
Pâte à tartiner
Yaourt nature

VENDREDI

 Sauté de poulet Ir sauce
forestière (champignons)

 Blé bio

 Chou fleur bio

Gouda

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage blanc aux fruits

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Courdimanche
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

Colombo de porc*
Carottes

 Riz bio

 Yaourt bio nature

 Pain bio

Baguette viennoise
Miel
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop
Edam

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

MERCREDI

Soupe de haricots verts et
pommes de terre

 Sauté de veau lr au romarin

 Pommes de terre bio

 Pain bio

Crème dessert au chocolat

Pain complet
et beurre
Fruit frais

JEUDI

Boulettes de boeuf charolais
sauce tomate
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau

Petit fromage blanc aux fruits

 Pain bio

Fruit frais

Baguette aux céréales
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Les pas pareille ***

Radis roses
et beurre demi sel
Dés de mimolette

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Epinards branches en béchamel

 Pain bio

Fondant de haricot rouge et
framboise

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit frais

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Courdimanche

Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce aux olives

Ratatouille à la niçoise
Blé

 Pain bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit frais

MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce normande (champignons, crème fraîche)

 Riz bio

Plateau de fromages
Pont l'évêque aop

Pointe de brie

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Pâte à tartiner
Fromage blanc nature

MERCREDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Escalope de dinde sauce chasseur

Pâtes

Haricots verts

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

 Jambon blanc lr sauce tomate

 Haricots blancs coco bio sauce thym

Fromage frais Saint môret

 Pain bio

 Coupelle de purée de pommes bio

Baguette aux céréales
Gelée de groseille
Fruit frais

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde

 Parmentier de lentille corail bio

 Pain bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

Baguette et beurre
Fruit frais

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Courdimanche
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Betteraves bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

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

 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc
Confiture

 Pain bio

Baguette viennoise
Confiture de fraises
Jus de pommes

MARDI

*** Amuse-bouche : Muesli ***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Sauté de porc sauce tomate*

 Riz bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
et beurre
Fruit frais

MERCREDI

 Merlu pmd sauce dieppoise
 Purée de céleri et pommes de
terre cpne (pdt fraîches)

Assiette de fromages

 Saint Nectaire aop
Tomme blanche

 Pain bio

 Fruit bio

Pain complet
Confiture d'abricots
Petit fromage blanc aux fruits

JEUDI

Radis roses en rondelles
Dés de mimolette
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Boeuf mode char

 Carottes bio

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette aux céréales
Gelée de coing
Fruit frais

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de
terre
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Hoki pmd sauce basilic

 Pâtes bio

 Brocolis bio

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
et beurre
Miel
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


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Courdimanche

Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Carotte râpée fraîche vinaigrette provençale

BIFTECK HACHE CHAR. SAUCE DIJONNAISE

 Lentilles lcl mijotées

 Yaourt bio nature

Baguette viennoise
Chocolat noir (tablette)
Fruit frais

MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

 Pâtes bio

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 et édam bio

Escalope de dinde sauce printanière

Petits pois mijotés

 Riz bio

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Pain complet
Confiture d'abricots
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

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

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Pain bio

Fruit frais

Baguette et beurre
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade Florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûtons) et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette aux céréales
Pâte à tartiner
Fruit frais

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local