

Courdimanche  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio


 Pain bio


 Coupelle de purée de pommes bio

Baguette

Confiture de fraises  
Fruit

## MARDI

 Tomate bio  
Vinaigrette à la moutarde

 Omelette nature opa  
Chou fleur cuisiné

 Fromage blanc bio


 Pain bio

Baguette

Fromage frais Petit Moulé  
Fruit

## MERCREDI

Lentille et quinoa sauce  
provençale

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Pain bio

 Fruit bio

Viennoiserie

Petit fromage blanc aux fruits


## JEUDI


### \*\* C'est la rentrée \*\*

 Melon bio

Lasagne végétale

 Pain bio

 Crème dessert bio chocolat  
Barre de chocolat

 Jus d'orange bio

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## VENDREDI

Ravioli aux légumes

 Edam bio

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)  
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



Oeuf de poule élevée  
en plein air



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique

# Courdimanche

## Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024


# MENU

de la semaine

### LUNDI

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igr

 Fromage frais Chanteneige bio

 Pain bio

 Fruit bio

-----  
Madeleine  
Yaourt nature

### MARDI

Tartiflette végétarienne aux champignons


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Pain bio

 Fruit bio


-----  
Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus d'oranges (100 % jus)

### MERCREDI

 Tomate bio  
Vinaigrette à la moutarde

Ravioli au fromage


 Pain bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

-----  
Gaufre poudrée  
Fruit

### JEUDI


\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette nature opa  
Haricots vert cuisinés


 Carré bio

 Pain bio

 Fruit bio

-----  
Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Fromage blanc nature

### VENDREDI

 Carotte râpée bio  
Vinaigrette à la moutarde

Dahl de lentilles vertes

 Fromage blanc bio

 Pain bio

-----  
Baguette  
Miel  
Fruit

sOgeres

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



Oeuf de poule élevée  
en plein air



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique


Courdimanche  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Lasagne végétale

 Pointe de Brie bio

 Pain bio


 Fruit bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt aromatisé

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

  Concombres rondelles bio Ici

 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate


 Blé bio

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Gaufre poudrée  
Fruit

## MERCREDI

 Courmentier de lentilles verte bio, purée bio

Tomme blanche



 Pain bio

Pastèque

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Coupelle de purée de pommes

## JEUDI

Salade de tomates

 Vinaigrette moutarde bio  
 dés de Saint Nectaire aoc

Nuggets de blé  
Carottes


 Pain bio

 Cake à la cannelle farine Ici

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

## VENDREDI

Samoussa de légumes  
Pommes de terre vapeur  
Epinards branches en béchamel

Camembert  
 Pain bio

CERGY\_FRUIT (LOCAL)

Viennoiserie  
Fromage blanc nature

\* : 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




Produit local

Courdimanche  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

 Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio

Fromage frais Petit Moulé

 Pain bio

Fruit

Baguette  
et beurre  
Lait demi écrémé

**MARDI**

Crêpe à l'emmental  
Haricots verts  
Pommes de terre vapeur

Plateau de fromages

 Cantal aop


 Saint Nectaire aop

 Pain bio


Fruit

Baguette  
Miel  
Coupelle de purée de pomme  
abricot

**MERCREDI**

 Carotte râpée bio lcl  
vinaigrette moutarde à l'ancienne  
et miel huile bio

Saucisse végétale soja et blé

 Coquillettes bio semi-complet


 Pain bio

Crème dessert au chocolat

Brownie  
Fruit

**JEUDI**

\*\*\* **Menu Végétarien -  
Amuse-bouche : figue** \*\*\*

 Parmentier de lentille corail bio  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde


Carré


 Pain bio


Fruit

Madeleine longue  
Lait demi écrémé


**VENDREDI**

Concombre et maïs  
 dés de Saint Nectaire aoc

 Vinaigrette moutarde bio

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

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  
Contrôlée



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local


Courdimanche  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Croque'tofu fromage bio et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau


 Yaourt bio Le P'tit Pré nature lcl

 Pain bio


Barre bretonne à partager  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop


 Pain bio

Fruit

Baguette et beurre  
Miel  
Petit fromage blanc aux fruits

## MERCREDI

Pizza au fromage et emmental râpé

 Omelette opa  
Petits pois et carottes

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie  
Lait demi écrémé


## JEUDI

Salade de tomates vinaigrette à la provençale

Saucisse végétale soja et blé  
Blé

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Fruit

## VENDREDI

Taboulé

Nuggets de blé  
Gratin de chou fleur et emmental râpé

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Chocolat noir (tablette)  
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



Euf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique




Produit local



Courdimanche  
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

Yaourt nature

 Pain bio

CERGY\_FRUIT (LOCAL)

Baguette

Fromage frais Petit Moulé  
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

Crêpe au champignon  
Haricots beurre


 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Pain bio

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

MERCREDI

 Pâtes bio sauce au légume soja  
(carotte, tomate, haché végétal)

Tomme blanche

 Pain bio

Fruit

Baguette


Gelée de groseille  
Petit fromage frais nature

JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

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

Plateau de fromages

 Fourme d'ambert aop

 Saint Nectaire aop


 Pain bio

Fruit

Etoile fourrée à la framboise  
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette au  
basilic

 Epinard'mentier bio (lentilles  
corails bio)

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

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 14/10/2024 au 18/10/2024

# MENU

de la semaine

### LUNDI

#### \*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

Camembert


 Pain bio


Fruit

Viennoiserie  
Yaourt nature

### MARDI

#### \*\*\* Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien \*\*\*

Salade de tomates  
 dés de Saint Nectaire aoc  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Penne bio semi completes pois chiche epinards tandoori

 Pain bio


Coupelle de purée de pommes et fraises


Baguette  
Chocolat noir (tablette)  
Fruit

### MERCREDI

#### \*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

Salade verte  
vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Omelette opa  
Sauce Basquaise

 Purée de pommes de terre fraîche bio lcl à la muscade

Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Pain bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Pain au lait  
Fruit

### JEUDI

#### \*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

Tartinable de haricots rouges aux épices

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

 Pain bio


Fruit


Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus d'oranges (100 % jus)

### VENDREDI


#### \*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

Concombre en rondelles  
sauce fromage blanc menthe et épices kebab

 et dés de gouda bio

 Quenelle bio sauce tomate  
Carottes

 Pain bio

 Gaufre Bruxelloise dcg  
et crème fouettée

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

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

sOgeres



Œuf de poule élevée



Appellation d'Origine



Décongelé



Issu de l'agriculture



Produit local

# Courdimanche

## Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024


# MENU

de la semaine

### LUNDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde

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

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
Sucre roux  
Confiture

 Pain bio

Baguette  
Fromage frais Tartare nature  
Coupelle de purée de pommes et poire

### MARDI

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

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron  
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)

 Riz bio

Camembert

 Pain bio

Fruit


Madeleine

Jus de pommes (100 % jus)

### MERCREDI

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

Chou rouge vinaigrette au cidre et maïs

 Pâtes bio, légumes bio et pois cassés

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette

Confiture d'abricots  
Fruit

### JEUDI


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

Nuggets de blé  
Lentilles mijotées

 Carottes bio

Plateau de fromages

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit


Baguette

Confiture de fraises  
Yaourt aromatisé

### VENDREDI

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

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde

 Parmentier courge butternut bio (haché végétal)

et emmental râpé

 Pain bio

Cake à la noix de coco (farine locale)

Brownie

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 28/10/2024 au 01/11/2024

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

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

Radis roses  
et beurre

Boulettes de soja sauce tomate

 Riz bio


 Pain bio

Crème dessert au chocolat

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Penne bio sauce crème  
champignons et noisettes  
et emmental râpé

Yaourt aromatisé


 Pain bio

Fruit


Viennoiserie  
Lait demi écrémé

MERCREDI

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

 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)


Plateau de fromages

 Fourme d'ambert aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit


Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Petit fromage frais nature


JEUDI

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

Salade verte  
et dés de mimolette  
vinaigrette noire (olive)

 Omelette opa

 sauce tomate bio

 Crumble de carottes bio et  
potiron

 Pain bio

Crêpe nature sucrée  
coulis de fruits rouges

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

VENDREDI

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

sOgeres



Œuf de poule élevée  
en plein air



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique