

Courdimanche (Elémentaire)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Pommes de terre au fromage à tartiflette
Salade verte
et vinaigrette moutarde


 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
lcl

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
ananas

Baguette viennoise
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit


MARDI

 Goulash de boeuf char (paprika
doux, tomate)
Haricots blancs persillés

 Carottes bio

Plateau de fromages

 Munster aop

 Cantal aop

 Pain bio


Fruit

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au lait
entier

MERCREDI

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

 et emmental bio

 Hoki pmd sauce au citron

 Riz bio


 Pain bio

Fruit

Pain complet
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

Chou rouge vinaigrette au cidre


 Jambon blanc* Ir sauce tomate
Coquillettes

 Pain bio


Mousse au chocolat au lait

Baguette aux céréales
et beurre
Miel
Fruit

VENDREDI


 Soupe crecy, carotte et pomme
de terre bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

Chou fleur en béchamel

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Gelée de groseille
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



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Viande
charolaise

Courdimanche (Elémentaire)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU


de la semaine



LUNDI

*** Férié ***

 Pain bio

MARDI

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette à la ciboulette
 dés de Saint Nectaire aoc

Saucisse chipolatas*
 Lentilles lcl mijotées
 Carottes bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
poire

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits


 Pain bio

Fruit

Pain complet
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes et
poire

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit
et emmental râpé

Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

 Pain bio


Fruit

Baguette aux céréales
Confiture d'abricots
Fromage blanc aromatisé aux
fruits


VENDREDI

*** Vendée Globe ***

Rillettes de thon

 Parmentier colin d'Alaska PMD,
pomme de terre bio
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Pain bio

Crêpe nature sucrée
Confiture de lait

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
Contrôlée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local


Courdimanche (Elémentaire)

Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

 Sauté de bœuf char façon orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)
Légumes couscous
Boulgour

—

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
crème de marrons

—

 Pain bio
Fruit

—

Baguette viennoise
Fromage frais Fraidou
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

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

—

 Chili sin carne bio et riz bio

—

 Riz bio

—

 Pain bio


—


Crème dessert saveur vanille

—

Baguette
Miel
Fruit


MERCREDI

 Poulet lr rôti au jus

 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)

—

Fromage frais Tartare nature

 Pain bio

—

Fruit

—


Pain complet
Gelée de groseille
Fromage blanc nature

JEUDI


*** **Amuse-bouche : graine de tournesol BIO** ***

Taboulé


—

 Rôti de porc* lr au jus
Gratin de brocolis
et emmental râpé

—

 Pain bio


—

 Fruit lcl


—

Baguette aux céréales
Confiture de fraises
Lait demi écrémé


VENDREDI

Céleri rémoulade
 et dés de cantal aop


—

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

—

 Pain bio

—

 Cake à la noix de coco, farine lcl

—

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




Courdimanche (Elémentaire)

Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de porc* Ir au curry
Pommes de terre vapeur
Epinards branches à la crème

Yaourt aromatisé

 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise
et beurre
Lait demi écrémé

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde


Fusilli BO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
Gelée de coing
Fruit

MERCREDI

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

 dés de Saint Nectaire aoc

Cordon bleu de volaille

 Blé bio

 Haricots verts bio


 Pain bio

Fruit

Pain complet
Confiture d'abricots
Yaourt nature


JEUDI

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Boeuf mode char


 Carottes bio locales

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette aux céréales
Confiture de fraises
Fruit

VENDREDI


Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette aux herbes
 et dés de gouda bio

 Hoki pmd sauce au citron

 Riz bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Baguette
 Pâte à tartiner bio
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


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Courdimanche (Elémentaire)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Mâche et betteraves
vinaigrette à l'échalote

Gratin de pâtes, brocolis,
mozzarella et cheddar

Fromage blanc nature
Pain bio

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Hoki pmd sauce à l'oseille
Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

Riz bio

Plateau de fromages

Saint Nectaire aop

Pont l'évêque aop

Pain bio

Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Jus de pommes

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

Gardiane de boeuf charolais
Petits pois mijotés

Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Pain complet
et beurre
Fruit

JEUDI

Tomates concassées, maïs et
chips de maïs

Fajitas de dinde lr et légumes
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau
et emmental râpé

Pain bio

Fruit

Baguette aux céréales
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature

VENDREDI

Rôti de porc* lr au jus
Purée de courge butternut bio
et pommes de terre

Pointe de brie

Pain bio

Fruit lcl

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local

Courdimanche (Elémentaire)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce crème
aux champignons

 Riz bio

Carré

 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise


Gelée de groseille

Coupe de purée de pomme
abricot

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Korma de boulgour bio,
brunoise provençale et petits pois
bio

 Pain bio


Liégeois saveur chocolat


Baguette


Chocolat noir (tablette)

Fruit

MERCREDI

 Soupe dubarry, chou fleur bio et
pomme de terre
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Filet de dinde lr façon jambon

 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

 Pain bio


Fruit


Pain complet

Chocolat au lait (tablette)

Yaourt nature

JEUDI

 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil

 Coquillettes bio

Fromage frais Saint môret

 Pain bio


Fruit

Baguette aux céréales
et beurre

Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte
et maïs

 et dés de cantal aop
et vinaigrette au basilic

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

Epinards branches en béchamel

 Pain bio

Crêpe nature sucrée
et sauce chocolat

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Courdimanche (Elémentaire)

Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Chou blanc en rémoulade
 et dés de cantal aop

Sauté de bœuf charolais sauce
tomate'olive basilic

Carottes

 Boulgour bio

 Pain bio


Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Mâche et betteraves
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de porc* LR, lardons et
sauce tomate


 Penne bio semi-complet


 Pain bio


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

 Dés de saumon pmd sauce
basilic


 Chou fleur bio béchamel à
l'emmental

 Pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Fruit

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Petit fromage frais nature au lait
entier

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
et dés d'emmental

 Omelette opa

Purée de haricots verts et pommes
de terre


 Pain bio

Compote de pommes allégée en
sucre

Baguette aux céréales
Gelée de groseille
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés et graines de courges bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

Confiture

Miel

 Pain bio

 Fruit Icl

Baguette
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



Oeuf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local




Courdimanche (Elémentaire)
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI





*** Vacances ***

 Poulet lr sauce fines herbes
 Pommes de terre bio
—
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Pain bio
—
Fruit

—
Baguette viennoise
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
 dés de Saint Nectaire aoc
—
 Blanquette de veau lr
 Riz bio
—
 Pain bio
—
Coupelle de purée de pommes

—
Baguette
Miel
Fruit




MERCREDI


*** Férié ***

—
 Pain bio

JEUDI





*** Vacances *** Menu végétarien ***

Taboulé
—
 Fondant bio au fromage de brebis
 Carottes bio locales
—
 Pain bio
—
Fruit

—
Baguette aux céréales
 Pâte à tartiner bio
Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Soupe de potiron et pommes de terre et emmental râpé
—
 Merlu pmd sauce bretonne (champignon, crème, poireau)
 Haricots verts bio
—
 Pain bio
—
 Cake au chocolat, farine lcl

—
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



Appellation d'Origine Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local