

Courdimanche  
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Penne bio semi complètes pois  
chiche epinards tandoori

Fromage frais Tartare nature

 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise  
Chocolat noir (tablette)  
Lait demi écrémé

## MARDI

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

Chou rouge vinaigrette au cidre

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue

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

 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Baguette  
et beurre  
Miel  
Fruit

## MERCREDI

## JEUDI

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

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce façon orientale

 Boulgour bio

 Légumes couscous bio

 Pain bio  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Baguette aux céréales  
et beurre  
Fruit

## VENDREDI

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

Soupe de potiron et pommes de  
terre

 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

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

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt 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  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Courdimanche  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

**MENU**  
de la semaine

LUNDI

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

Sauté de boeuf charolais marengo (persil, pulpe de tomate, champignon)

Pommes de terre vapeur

 Pain bio

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise

Baguette viennoise  
Confiture d'abricots  
Fruit

MARDI

 Sauté de porc\* Ir sauce fermière (oignon, petits pois, carotte)

Blé aux petits légumes

Plateau de fromages

 Fourme d'Ambert aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Gelée de coing  
Fromage blanc nature

MERCREDI

 Hoki pmd sauce tomate  
 Epinards branches bio à la béchamel

 Riz bio

Pointe de brie

 Pain bio

Fruit

Pain complet  
et beurre  
Miel  
Yaourt aromatisé

JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carmentier de lentilles corail bio

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou

 Pain bio

Fruit

Baguette aux céréales  
Confiture de fraises  
Lait demi écrémé

VENDREDI

\*\*\* Partage de la galette \*\*\*

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, crêtons) et vinaigrette aux herbes  
 et dés de gouda bio

 Merlu pmd sauce échalote  
Haricots verts

 Pain bio

Galette à la framboise

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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Courdimanche  
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

Salade de pommes de terre  
🍅 et dés de cantal aop

🌊 Colin d'Alaska pmd sauce  
aurore (crème fraîche, tomate  
concentrée et fumet de poisson)  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

🌿 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise  
Confiture de fraises  
Yaourt nature

**MARDI**

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Boullgour AGB, Dahl lentilles  
blondes AGB et amandes

🌿 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Baguette  
Fromage fondu  
Fruit

**MERCREDI**

Carbonara\* (sauce à la crème,  
champignons et lardons de porc)

🌿 Coquillettes bio

🌿 Pain bio  
Fromage blanc nature

Fruit

Pain complet  
Chocolat au lait (tablette)  
Lait demi écrémé

**JEUDI**

\*\*\* **Destination Mystère** \*\*\*

Salade verte aux croûtons  
SAUCE FROMAGERE A  
L'ESTRAGON (ACCOMP.)

🇨🇳 Pâté chinois de bœuf char et  
maïs et purée de pommes de terre  
AGB

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

🌿 Pain bio

Crêpe nature sucrée  
et copeaux de chocolat noir  
et crème fouettée

Baguette aux céréales  
🌿 Pâte à tartiner bio  
Fruit

**VENDREDI**

🌊 Hoki pmd sauce au citron

🌿 Riz bio

Coulommiers

🌿 Pain bio

Fruit

Baguette  
et beurre  
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



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Courdimanche  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Quenelle bio sauce tomate  
 Pennes bio  
—  
 Pain bio  
 Le P'tit Pré bio aromatisé  
pêche  
—  
Fruit

—  
Baguette viennoise  
Fromage frais Petit Moulé ail et  
fines herbes  
Coupelle de purée de pommes

**MARDI**

chou rouge vinaigrette miel  
moutarde à l'ancienne  
—  
 Sauté de dinde lr façon mafé  
 Riz bio  
Carottes  
—  
 Pain bio  
—  
Liégeois saveur vanille sur lit de  
caramel

—  
Baguette  
et beurre  
Fruit

**MERCREDI**

Pizza au fromage  
et emmental râpé  
—  
 Goulash de boeuf char (paprika  
doux, tomate)  
Petits pois mijotés  
—  
 Pain bio  
—  
Fruit

—  
Pain complet  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt aromatisé

**JEUDI**

Soupe Butternut (Butternut AGB,  
purée PDT)  
et emmental râpé  
—  
 Merlu pmd sauce aux épices  
douces  
 Blé bio façon pilaw (laurier,  
oignon, thym)  
—  
et fromage type parmesan  
 Pain bio  
—  
Fruit

—  
Baguette aux céréales  
Confiture d'abricots  
Lait demi écrémé

**VENDREDI**

Salade verte aux pommes et  
oranges  
 et dés de gouda bio  
et vinaigrette moutarde  
—  
Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate  
Gratin de chou fleur  
—  
 Pain bio  
—  
 Cake au chocolat, farine lcl

—  
Baguette  
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise

# Courdimanche

## Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

# MENU

de la semaine

### LUNDI

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

Saucisse de volaille façon chipolatas

Pommes de terre en gratin

 Haricots verts bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette viennoise  
Confiture d'abricots  
Fruit

### MARDI

\*\*\* Animation Recettes Végétales \*\*\*

Salade verte et maïs et vinaigrette moutarde

Fusilli sauce lentilles verte tomate graines de courges (fusilli AGB, tomates AGB)

 Pain bio  
Yaourt aromatisé

Baguette  
Gelée de coing  
Fruit

### MERCREDI

Taboulé et dés de tomme blanche

 Poulet lr sauce chasseur

 Carottes bio locales

 Pain bio

Fruit

Pain complet  
Gelée de groseille  
Lait demi écrémé

### JEUDI

Chou chinois vinaigrette au cumin et coriandre

 Sauté de boeuf char sauce caramel

 Riz bio et petits légumes

Fromage blanc individuel sucré différemment :

et dosette de sucre blanc  
Miel

 Pain bio

Baguette aux céréales  
Fromage fondu  
Fruit

### VENDREDI

 Parmentier de saumon, pomme de terre bio  
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Miel  
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 Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise

Courdimanche  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

Sauté de boeuf charolais sauce  
origan tomate  
Boulgour aux petits légumes

Plateau de fromages

Fourme d'Ambert aop

Cantal aop

Pain bio

Fruit

Baguette viennoise

Pâte à tartiner bio

Jus multifruit

**MARDI**

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Merguez

Riz bio

Petits pois mijotés

Yaourt bio Le P'tit Pré nature

lcl

Pain bio

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit

**MERCREDI**

Colin alaska pmd sauce au  
curry

Lentilles lcl mijotées

Carottes bio

Fromage fondu kiri

Pain bio

Fruit

Pain complet  
et beurre

Miel

Fromage blanc nature

**JEUDI**

Céleri rémoulade

Emincé de volaille kebab  
et ketchup

Tortilla de blé

Pommes de terre quartier avec  
peau

Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Baguette aux céréales

Gelée de coing

Fruit

**VENDREDI**

\*\*\* Menu Végétarien - Vive les  
crêpes \*\*\*

Soupe de potiron au fromage  
fondu vache qui rit

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Lasagne ricotta épinard chèvre

Salade iceberg  
et vinaigrette au miel

Pain bio

Crêpe nature sucrée

Pâte à tartiner bio CE

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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Courdimanche  
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

COLIN ALASKA SAUCE BASILIC  
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Confiture  
Miel

Coupelle de purée de pomme  
coing  
Pain bio

Baguette viennoise  
Fromage frais Petit Moulé  
Fruit

**MARDI**

 Sauté de porc\* Ir sauce  
fermière (oignon, petits pois,  
carotte)

Haricots blancs à la tomate  
Carottes bio

Plateau de fromages  
Munster aop

Pont l'évêque aop  
Pain bio

Fruit

Baguette  
Miel  
Lait demi écrémé

**MERCREDI**

Salade iceberg  
et dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille  
Purée de brocolis et pommes  
de terre bio

Pain bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Pain complet  
Confiture d'abricots  
Fruit

**JEUDI**

Rillettes de canard  
Terrine de légumes  
et dosette de mayonnaise

 Sauté de bœuf char sauce  
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,  
herbes)

Epinards branches au gratin  
et emmental râpé

Riz bio

Pain bio

Fruit

Baguette aux céréales  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais nature au lait  
entier

**VENDREDI**

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
Coquillettes  
et emmental râpé

Pain bio

Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Viande charolaise

Courdimanche  
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

CELERI RAPE (ASST OK)

 Escalope de dinde lr sauce forestière (champignons)

 Riz bio et petits légumes

 Pain bio

Liégeois saveur chocolat

Baguette viennoise  
et beurre  
Miel  
Fruit

## MARDI

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

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Spaghetti bio

Carré

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Jus d'ananas

## MERCREDI

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

Crêpe à l'emmental

 Sauté de veau lr sauce charcutière

Petits pois et carottes

 Pain bio

Fruit

Pain complet  
Confiture de fraises  
Fromage blanc aromatisé aux fruits

## JEUDI

\*\*\* Vacances - Assiette Végétale \*\*\*

AV. PARMENTIER LENTILLE  
CHAMP. PUREE BUTT. AGB  
CHAP. NOISET.

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc nature

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette aux céréales  
et beurre  
Fruit

## VENDREDI

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

Salade Florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûtons)

 et dés de cantal aop et vinaigrette à la ciboulette

Francfort de volaille  
et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes

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 Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

# Courdimanche

## Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

# MENU

de la semaine

### LUNDI

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

 Sauté de bœuf char sauce au thym  
Gratin de chou fleur  
 Pommes de terre bio  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits  
 Pain bio  
Fruit

Baguette viennoise  
Fromage frais Saint môret  
Jus multifruit

### MARDI

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

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
Coquillettes AGB sauce butternut, cheddar, crumble  
 Pain bio  
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette  
Gelée de groseille  
Fruit

### MERCREDI

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

Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT) et emmental râpé  
Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives  
 Riz bio  
 Pain bio  
Fruit

Pain complet et beurre  
Petit fromage frais nature au lait entier

### JEUDI

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

Taboulé  
 Saint Nectaire aop  
Sauté de porc\* lr sauce forestière (champignons)  
 Carottes bio locales  
 Pain bio  
Fruit

Baguette aux céréales  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt nature

### VENDREDI

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

Radis roses et beurre et dés de mimolette  
Hoki pmd sauce tomate  
Haricots beurre  
 Pain bio  
Cake au chocolat, 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

