

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

 Croque'tofu fromage bio

 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

 Tajine de pois chiches et
boulgour 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

 Omelette opa

 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



Oeuf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

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

MENU

de la semaine

LUNDI

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

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

 Pain bio

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Boulettes de soja sauce tomate
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

 Quenelle bio 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

 Croque'tofu fromage bio
Haricots verts

 Pain bio

Galette à la frangipane

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



Issu de l'agriculture
biologique

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

MENU
de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
🍷 et dés de cantaloup

Omelette nature
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

Coquillettes AGB sauce tartiflette
emmental et noisettes

 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.)

Pate chinois (égrené végétal) maïs
(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

 Chili végétal, haricots rouges
bio et 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

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

 Croque'tofu fromage bio
 Riz bio
Carottes
—
 Pain bio
—
Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

—
Baguette
et beurre
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage
et emmental râpé

 Galette emmental bio
Petits pois mijotés
—
 Pain bio
—
Fruit

—
Pain complet
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé

JEUDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,
purée PDT)
et emmental râpé

—
Blé sauce champignons à la
crème et noisette (Blé AGB)
—
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

—
 Omelette opa
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



Œuf de poule élevée
en plein air



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

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

MENU
de la semaine

LUNDI

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

Saucisse végétale soja et blé
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

Crêpe à l'emmental
 Carottes bio locales

 Pain bio

Fruit

Pain complet
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

Chou chinois
vinaigrette au cumin et coriandre

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 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 égréné végétal Purée
de pommes de terre AGB
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



Issu de l'agriculture
biologique

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

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

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
lcl

 Pain bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI

Pané moelleux au gouda

 Lentilles lcl mijotées

 Carottes bio

Fromage fondu kiri

 Pain bio

Fruit

Pain complet
et beurre
Miel
Fromage blanc nature

JEUDI

Céleri rémoulade

 Enchilada bio haricots rouges,
maïs
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 local

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

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture
Miel

Coupelle de purée de pomme
coing
 Pain bio

Baguette viennoise
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MARDI

 Croque'tofu fromage bio
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

Pané moelleux au gouda
 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

Riz AGB, pois chiches, épinards
AGB tandoori, pois chiches rôtis
et emmental râpé

 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

CELERI RAPE (ASST OK)

 Quenelles bio sauce
champignon crémée
 Riz bio et petits légumes

 Pain bio

Liégeois saveur chocolat

Baguette viennoise
et beurre
Miel
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Boulettes de soja sauce tomate

 Spaghetti bio

Carré

 Pain bio

Fruit

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Jus d'ananas

MERCREDI

*** Vacances ***

Crêpe à l'emmental

 Omelette opa
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

Saucisse végétale soja et blé
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



Euf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

Courdimanche

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

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

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

 Dahl de lentille corail bio et riz bio topping amande effilée

 Pain bio

Fruit

Pain complet et beurre
Petit fromage frais nature au lait entier

JEUDI

*** Vacances ***

Taboulé
 Saint Nectaire aop

 Omelette opa
 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

Beignet stick mozzarella
Haricots beurre

 Pain bio

 Cake au chocolat, farine Ici

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



Ouf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local