


Courdimanche
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres

et fromage type parmesan

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
lcl

 Pain bio


Fruit frais

Baguette viennoise
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

 Boulgour bio


 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Baguette
Gelée de coing
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

Epinards branches au gratin
et emmental râpé


 Pain bio


Fruit frais


Pain complet
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au lait
entier


JEUDI

VENDREDI

Concombre en cubes
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Pané à l'emmental

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
Gelée de coing
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Courdimanche
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

Salade verte
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

SAUCISSE STRASBOURG

 Omelette bio fraîche


 Carottes bio

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette viennoise
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

Croque'tofu fromage BIO

 Blé bio

Ratatouille à la niçoise

Camembert

 Pain bio

Fruit frais


Baguette
et beurre
Lait demi écrémé

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

Lasagne ricotta épinard chèvre

Lasagne ricotta épinard chèvre

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature au lait
entier

Dosette de sucre blanc


 Pain bio


Fruit frais

Pain complet
Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

VENDREDI

 Merlu pmd sauce basilic
Beignet stick mozzarella

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

Haricots verts

 Riz bio

Assiette de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais nature au lait
entier
Dosette de sucre blanc

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Courdimanche

Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine


LUNDI

 Sauté de veau lr au romarin
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre lamelles
Ratatouille à la niçoise

—

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
Miel

—

Fruit frais
 Pain bio


—

Baguette viennoise
Gelée de groseille
Jus d'oranges (100 % jus)


MARDI

Céleri rémoulade
et vinaigrette moutarde

—

HOKI SAUCE CURRY
Fusilli AGB sauce égréné végétal à
la tomate AGB
 Macaroni bio
et emmental râpé


—

 Pain bio

—

Coupelle de purée de pomme
abricot



—

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fruit frais


MERCREDI

Pâté de mousse de canard

—

 Escalope de dinde lr sauce
végétale à la provençale
Boulettes de soja sauce
provençale
Haricots beurre
 Blé bio

—

Pointe de brie
 Pain bio

—


Fruit frais

—

Pain complet
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pomme
abricot

JEUDI


*** Menu à thème : destination
mystère *** ** Menu végétarien **

Carotte fraîche râpée et vinaigrette
fruit de la passion
 et dés de cantal aop


—

RIZ AGB, CARI DE
FEVE, HARICOT ROUGE
Riz, cari de fèves et haricots
rouges

—

 Pain bio

—

 Cake nature, farine lcl
Coulis de mangue



—

Baguette aux céréales
Fromage frais Saint môret
Fruit frais


VENDREDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

—

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille
Pané moelleux au gouda
 Boulgour bio

—

 Pain bio

—

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme
framboise

—

Baguette
et beurre
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local


Courdimanche
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Beignet stick mozzarella
Pommes de terre quartier avec
peau


 Pain bio


Mousse au chocolat au lait

Baguette viennoise
et beurre
Fruit frais

MARDI

** Menu végétarien **

Haricots verts à l'échalote
 et dés de cantal aop

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio
*Korma, riz BIO, brunoise
provençale, petits pois BIO*


 Omelette bio fraîche


 Pain bio


Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature

MERCREDI

 Salade de lentilles bio
et dés d'emmental

 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Carottes bio fraîches


 Pain bio


Fruit frais

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

JEUDI

 Jambon blanc* lr

 Coquillettes bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise
bio

 Filet de dinde lr façon jambon
Coquillettes

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

Coulommiers

 Pain bio

Fruit frais


Baguette aux céréales
Gelée de groseille
Fromage blanc nature
Dosette de sucre blanc


VENDREDI


*** Amuse bouche : pois chiche vert ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème

 Epinard' mentier bio (lentilles
corails bio)

 Quenelle bio sauce tomate
Purée d'épinards et pommes de
terre

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Pain bio

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Courdimanche

Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate

 Omelette bio fraîche

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

Courgettes à la provençale

 Riz bio

Assiette de fromages

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit frais


Baguette viennoise

Confiture d'abricots

Lait demi écrémé

MARDI


Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Bolognaise de boeuf bio
Penne sauce crème, courgette et petits pois
Farfalles et emmental râpé

 Pain bio

Fruit frais


Baguette

 Pâte à tartiner bio
Petit fromage frais nature au lait entier


Dosette de sucre blanc


MERCREDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

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

Pané à l'emmental

 Sauté de dinde Ir façon fermière (oignon, petits pois, carotte)

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Pain complet

Chocolat au lait (tablette)

Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable


Courdimanche


Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)

 Omelette bio fraîche
Petits pois mijotés

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pain bio


Fruit frais


Baguette viennoise
et beurre

Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce basilic

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

 Blé bio


Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme
framboise


 Pain bio


Baguette
Gelée de coing
Fruit

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio
Korma, riz BIO, brunoise
provençale, petits pois BIO

 Rôti de dinde 1r sauce oignons,
moutarde, cornichon


 Pain bio


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Pain complet
Fromage fondu
Fruit

JEUDI

Pâté de mousse de canard

 Poulet 1r sauce au curry
Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Pané à l'emmental

 Ratatouille bio et boulgour bio

Camembert


 Pain bio


Fruit frais


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

VENDREDI

Salade de tomates
et dés d'édam

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

 Salade de pâtes bio à la
grecque
(tomate, poivron, brebis, olive)

 Penne bio sauce pesto, fèves et
cantal râpé

 Pennes bio

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Courdimanche
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU
de la semaine


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



 Salade verte bio
Maïs
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char au jus
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
et copeaux de chocolat noir

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

 Poulet lr sauce estragon
 Raviolis bio au tofu sauce
tomate

 Omelette bio fraîche
 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

 Carottes bio locales

Coulommiers



 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
Gelée de groseille
Yaourt nature

**** Menu végétarien ****

Concombre en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes



 Quenelle bio sauce tomate
 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio


Galette fajitas préparation haricots
rouge, maïs et sa salade verte
sauce yaourt végétal épicée

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette aux céréales
Fromage frais Saint môret
Fruit

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Pané moelleux au gouda
Purée d'épinards et pommes de
terre

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Courdimanche

Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

Salade de tomates
et dés d'emmental

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Tajine de pois chiches et boulgour
BIO



Beignet stick mozzarella

 Pain bio


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette viennoise
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MARDI

 Sauté de porc* lr sauce miel
 *Quenelle bio sauce tomate*

Pizza mozzarella et emmental

 Sauté de dinde lr sauce miel
Haricots plats d'Espagne


 Riz bio

Pointe de brie


 Pain bio

Fruit frais

Baguette


 Pâte à tartiner bio
Fruit


MERCREDI

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Pané à l'emmental

Carottes

 Semoule bio

 Fromage blanc bio
Dosette de sucre blanc

Fruit frais


Pain complet
Confiture de fraises
Lait demi écrémé


JEUDI


Melon jaune

Bifteck haché charolais sauce
tomate

Croque'tofu fromage BIO

 *Curry de pommes de terre,*
courgette, carotte, pois chiche bio
et haricots plats


 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées


 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche

 Pain bio


Baguette aux céréales
et beurre
Fruit
Miel

VENDREDI

Salade verte
 et dés de cantal aop
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 *Omelette bio fraîche*

 *Fusilli bio crème lentilles corail*
curry maïs

Gratin de chou fleur

 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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Courdimanche

Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU


de la semaine

LUNDI


** Menu végétarien **

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Omelette bio fraîche
Beignet stick mozzarella

Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)

 Haricots verts bio
au jus de légumes


Yaourt aromatisé

 Pain bio


Baguette viennoise
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

Radis roses
et beurre

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

PIZZA AGB FROMAGE

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

 Riz bio

Camembert

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

MERCREDI

Filet de saumon sauce crème
herbes

Boulettes de soja sauce
provençale

Gnocchets lentilles rouges,
lentilles corail, graines de courges

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)



 Fromage fondu bio croc lait


 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature au lait
entier

JEUDI

 Sauté de porc* Ir au curry
 Boulgour bio sauce façon
caponata, courgette bio et câpres
Pané moelleux au gouda

 Boulgour bio
au jus de légumes


Plateau de fromages

 Cantal aop

 Munster aop


 Pain bio


Fruit frais

Baguette aux céréales
 Pâte à tartiner bio
Fromage blanc nature
Dosette de sucre blanc

VENDREDI

Tranche de pastèque

 Coquillettes bio sauce thon et
tomate façon bolognaise

 Coquillettes bio sauce égrené
végétal et tomate façon bolognaise
bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Baguette
et beurre
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise

Courdimanche
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre
et dés de mimolette



Saucisse de volaille type knack
*Korma de boulgour BIO, brunoise
provencale et petits pois BIO*
Croque'tofu fromage BIO

Petits pois mijotés

 Boulgour bio



 Pain bio



Fruit frais

Baguette viennoise
Gelée de coing
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique