


Courdimanche
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***


 Ravioli de légumes bio
et emmental râpé

Yaourt nature

 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise


 Pâte à tartiner bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

MARDI

*** Vacances ***

Chou rouge vinaigrette au
cidre

 Hoki pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette

et beurre

Miel
Fruit


MERCREDI

*** Vacances ***

 Pain bio

JEUDI

VENDREDI

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
Carottes fraîches
au jus de légumes

 Riz bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Fruit

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Courdimanche
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


*** Menu Végétarien ***

 Omelette bio fraîche
Pomme de terre quartier avec
peau
et ketchup
—
Camembert
 Pain bio
—
Fruit

Baguette viennoise
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

MARDI

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde
—

 Rôti de dinde 1r sauce
provençale
Haricots beurre
à l'ail

 Riz bio
—


 Pain bio
—

Crème dessert saveur
chocolat


Baguette
Gelée de coing
Fruit

MERCREDI

Cordon bleu de volaille
Epinards branches en
béchamel

 Semoule bio
—

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop


 Pain bio
—


Fruit


Pain complet
et beurre
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
—

 Sauté de bœuf char sauce
forestière (champignons)

 Fusilli bio
—

 Yaourt bio le P'tit Pré arôme
framboise
—


 Pain bio


Baguette aux céréales
et beurre
Miel
Fruit

VENDREDI


*** Partage de la Galette ***

Céleri rémoulade
—

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

 Purée de potimarron bio
—

duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Pain bio
—

Galette à la frangipane

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

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 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce au thym
Riz

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Miel
copeaux de chocolat noir

 Pain bio

Baguette viennoise
et beurre
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte et pomme et orange
et vinaigrette moutarde


Pennes sauce pesto, fèves et cantal râpé


 Pain bio

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Confiture de fraises
Fruit


MERCREDI

 Poulet rôti lr
Purée de patates douces et pommes de terre



 Fromage fondu vache qui rit bio

 Pain bio

Fruit

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Lait demi écrémé

JEUDI

 Soupe de butternut bio
 Cantal râpé aop

Echine de porc* au jus
Lentilles

 Carotte bio


 Pain bio


Fruit


Baguette aux céréales
Gelée de coing
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

VENDREDI


Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde
dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate

 Epinards branche bio à la crème

 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise


Courdimanche
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

Plateau de fromages

 Fourme d'Ambert aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit


Baguette viennoise

 Pâte à tartiner bio

Coupelle de purée de pommes

MARDI

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

 Jambon blanc de porc lr
Petits pois mijotés

Yaourt nature

 Pain bio


Baguette

Gelée de coing

Fruit

MERCREDI

 AIGUILLETTE DE POULET vf
SAUCE FACON ORIENTALE

 Boulgour bio

Tomme blanche

 Pain bio


Fruit


Pain complet

Confiture de fraises

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

JEUDI

 Salade verte fraîche lcl
et vinaigrette moutarde

 Hachis parmentier, pdt bio
de boeuf bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat


Baguette aux céréales

et beurre

Fruit

VENDREDI

Soupe de courgettes
et mozzarella râpée

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Pâtes

Brocolis

 Pain bio

Fruit

Baguette

et beurre

Miel

Yaourt nature

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


Viande
Française


Courdimanche
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas
Carottes

 Haricots blancs coco bio
sauce tomate

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise
Confiture d'abricots

Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

Sauté de porc* LR, lardons et
sauce tomate

 Coquillettes bio

Yaourt nature

 Pain bio

Fruit


Baguette
Gelée de coing

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MERCREDI

Chou blanc en rémoulade

Gardiane de boeuf charolais

 Purée de courges butternut
bio et pommes de terre bio
et emmental râpé


 Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain complet
Gelée de groseille
Fruit


JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

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

duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Pain bio


Coupelle de purée de pommes

Baguette aux céréales
et beurre
Yaourt aromatisé

VENDREDI


*** Menu Agrumes ***

Caotte râpées vinaigrette
agrumes
dés d'emmental

 Merlu pmd sauce aux
agrumes
Julienne de légumes

 Pain bio

Cake chocolat mandarine
farine

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fruit

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

Courdimanche
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

 Sauté de porc* Ir sauce
moutarde à l'ancienne
Carottes
Lentilles

—

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche

 Pain bio

—

Fruit

—

Baguette viennoise
Gelée de coing
Lait demi écrémé

MARDI


*** Menu Végétarien ***

Salade verte
croûtons
et vinaigrette moutarde

—

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

—

 Pain bio

—

Crème dessert saveur
chocolat


—


Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MERCREDI


Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de terre)
et emmental râpé

—

 Aiguillettes de poulet vf
sauce curry

 Semoule bio

—

 Pain bio

—

Fruit

—


Pain complet
et beurre
Miel
Yaourt aromatisé

JEUDI

Lasagnes de bœuf et volaille
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

—

Pointe de brie

 Pain bio

—

Coupelle de purée de pomme
coing


—

Baguette aux céréales
et beurre
Fruit


VENDREDI

*** Fête des crêpes ***


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

 dés de cantal aop

—

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Haricots beurre

—

 Pain bio

—

Crêpe nature sucrée

—

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

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 Française

Courdimanche
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Riz bio sauce façon chili égrené végétal


Petit fromage frais nature au lait entier


 Pain bio


Baguette viennoise
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MARDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce barbecue

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Baguette
Miel
Fruit

MERCREDI

Merguez
Boulgour
Ratatouille à la niçoise


Coulommiers


 Pain bio

Fruit

Pain complet
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

JEUDI

 Jambon blanc de porc Ir

 Pennes bio

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop



 Pain bio

Fruit

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

VENDREDI

Pâté de mousse de canard

  Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette
Gelée de coing
Fruit

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 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU



de la semaine

LUNDI

 Aiguillette de poulet vf
sauce marengo
 Haricots verts bio sauce
tomate
 Blé bio
—
Plateau de fromages
 Cantal aop
 Saint Nectaire aop
 Pain bio
—
Fruit




—
Baguette viennoise
et beurre
Lait demi écrémé

MARDI

*** **Mardi gras** ***
Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde
—
 MERLU pmd CUIT SAUCE
ESTRAGON
Gratin de chou fleur et brocolis
et mozzarella râpée
—
 Pain bio
—
Beignet fouré chocolat et
noisette





—
Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

 Goulash de boeuf char
(paprika doux, tomate)
 Pommes de terre bio
—
Pointe de brie
 Pain bio
—
Fruit



—
Pain complet
et beurre
Fromage blanc nature


JEUDI

*** **Menu à thème: Nouvel
an chinois** ***
Carottes râpées vinaigrette au
cumin coriandre
—
 Sauté de porc 1r sauce
caramel
 Riz bio et petits légumes
—
 Yaourt bio Le P'tit Pré
nature 1cl
Coulis de mangue
Noix de coco rapée
—
 Pain bio

—
Baguette aux céréales
Miel
Fruit

VENDREDI

*** **Menu Végétarien** ***
Soupe brocolis pommes de
terre
—
 Coquillettes bio sauce
butternut, cheddar, crumble
—
duo de mozzarella et cheddar
râpés
 Pain bio
—
Fruit

—
Baguette
 Pâte à tartiner bio
Yaourt nature

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise



Viande
Française

Courdimanche
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade verte et pomme et orange
et vinaigrette moutarde

 Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet


 Pain bio


Crème dessert saveur vanille

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
 dés de Saint Nectaire aoc

 Dés de saumon pmd sauce
niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)

Petits pois mijotés
Riz

 Pain bio



Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

MERCREDI


*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Taboulé
dés de mimolette

 Pané à l'emmental
 Carotte bio lcl à la crème


 Pain bio


Fruit

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char sauce
aux olives

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Petit fromage frais nature au
lait entier

 Pain bio


Fruit

Baguette aux céréales
Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pomme
coing

VENDREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
dés d'emmental

 Merlu pmd sauce
basquaise
Haricots verts

 Pain bio

 Cake à la cannelle farine lcl

Baguette
et beurre
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local


Viande
charolaise


Viande
Française