


Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)  
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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


 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

Beignet stick mozzarella  
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

Pané à l'emmental  
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

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)  
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

# MENU




de la semaine

## LUNDI

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





—  
Baguette viennoise  
Confiture de fraises  
Lait demi écrémé

## MARDI

Salade verte  
et maïs  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Croque'tofu fromage bio  
Haricots beurre  
à l'ail  
 Riz bio  
—  
 Pain bio  
—  
Crème dessert saveur  
chocolat




—  
Baguette  
Gelée de coing  
Fruit

## MERCREDI

Pané moelleux au gouda  
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  
—  
 Fusilli bio sauce  
champignon à la crème bio  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Yaourt bio le P'tit Pré arôme  
framboise  
—  
 Pain bio

—  
Baguette aux céréales  
et beurre  
Miel  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* **Partage de la Galette** \*\*\*  
Céleri rémoulade  
—  
 Parmentier de potimarron  
bio et lentilles corail bio  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde  
—  
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

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

# Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

## Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

# MENU

de la semaine

### LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Chili végétal, haricots rouges et riz

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
Miel  
copeaux de chocolat noir

 Pain bio

Baguette viennoise  
et beurre  
Fruit

### MARDI

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

Parmentier égréné végétal  
purée de patate douce  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde



 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

 Omelette bio fraîche  
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

 Gratin de pommes de terre  
bio épinards bio fromage à raclette

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

 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

  
Décongelé

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique


# Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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


# MENU

de la semaine

### LUNDI

 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)

 Omelette bio fraîche

Petits pois mijotés

—  
Yaourt nature


 Pain bio

—  
Baguette

Gelée de coing

Fruit

### MERCREDI

 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

—  
Tomme blanche

 Pain bio


—  
Fruit


—  
Pain complet

Confiture de fraises

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

### JEUDI

 Salade verte fraîche Ici et vinaigrette moutarde

 Parmentier de lentille corail bio

 Pain bio

—  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

—  
Baguette aux céréales

et beurre

Fruit


### VENDREDI

Soupe de courgettes et mozzarella râpée

—  
Pané moelleux au gouda

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



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit local

# Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)


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

# MENU


de la semaine

### LUNDI

Saucisse végétale de blé aux fines herbes  
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

 Coquillettes bio semi complète sauce tartiflette emmental

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Yaourt nature

 Pain bio

Fruit


Baguette


Gelée de coing

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

### MERCREDI

Chou blanc en rémoulade

 Croque'tofu fromage bio

 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

 Œuf dur bio  
Et 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

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate  
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


Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)  
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Tarte à la provençale  
Carottes  
Lentilles

 Le P'tit Pré bio aromatisé  
pêche

 Pain bio

Fruit

Baguette viennoise  
Gelée de coing  
Lait demi écrémé

## MARDI

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

 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs,  
semoule bio

 Pain bio

Fruit

Pain complet  
et beurre  
Miel  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

Lasagne ricotta épinard  
chèvre  
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

 Omelette bio fraîche  
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

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique


**Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)**  
**Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026**

# MENU

*de la semaine*

## LUNDI

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

 Omelette bio fraîche

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

 Pain bio  
Yaourt aromatisé

Baguette  
Miel  
Fruit

## MERCREDI

Saucisse végétale de blé aux fines herbes  
Boulgour  
Ratatouille à la niçoise


Coulommiers

 Pain bio


Fruit

Pain complet  
Confiture d'abricots  
Lait demi écrémé

## JEUDI

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

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

 Œuf dur bio  
Et mayonnaise

 Parmentier de lentille corail 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

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique


# Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

## Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

# MENU

de la semaine

### LUNDI

 Blé bio sauce légumes bio et pois cassés

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

Tarte à la provençale  
Gratin de chou fleur et brocolis


et mozzarella râpée

 Pain bio

Beignet fouré chocolat et noisette

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

### MERCREDI

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

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

Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki

 Riz bio et petits légumes

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature Ici  
Coulis de mangue  
Noix de coco rapée

 Pain bio


Baguette aux céréales  
Miel  
Fruit

### VENDREDI


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



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit local

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)  
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Salade verte et pomme et  
orange  
et vinaigrette moutarde

Macaroni BIO, lentilles corails,  
maïs sauce crème curry


 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

Riz korma brunoise de  
légumes provençal et petit  
pois

 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 \*\*\*

 Croque'tofu fromage bio  
 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

 Omelette bio fraîche  
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 local