

Courdimanche
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Pain bio
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Baguette viennoise
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Boulettes au mouton et boeuf
sauce tomate

 Riz bio

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette
et beurre
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)
duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de dinde 1r sauce
chasseur

 Pâtes bio

 Brocolis bio

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char sauce
caramel

Petits pois mijotés

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

 Pain bio

Fruit frais

Baguette aux céréales
Confiture de fraises
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde
 dés de Saint Nectaire aoc

 Hoki pmd sauce au citron

 Carottes bio locales

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Gelée de coing
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Viande
charolaise

Courdimanche
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

 Pommes de terre bio

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Confiture
Miel

 Pain bio

Baguette viennoise
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte et pomme et orange
et vinaigrette moutarde

Crozets sauce tartiflette et cantal

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

MERCREDI

 Soupe de butternut bio et emmental râpé

 Merlu pmd sauce au curry

 Epinards branches bio au gratin

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Pain complet et beurre
Miel
Fruit frais

JEUDI

Saucisse francfort de volaille

Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage type parmesan

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette aux céréales et beurre
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Sauté de bœuf char sauce au thym

 Riz bio

Coulommiers

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Yaourt aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Courdimanche
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Boulgour sauce pois chiches à la marocaine

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature Ici

 Pain bio

Fruit frais

Baguette viennoise

Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes

MARDI

Céleri rémoulade
dés d'emmental

 Sauté de dinde Ir sauce
forestière (champignons)

Carottes

 Pain bio

Barre bretonne à partager

Baguette
et beurre
Fruit frais

MERCREDI

 Poulet Ir sauce façon
marengo

Julienne de légumes
Riz

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

 Bolognaise de boeuf bio

 Macaroni bio

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette aux céréales
Gelée de coing
Yaourt nature

VENDREDI

*** Fête de l'Irlande ***

Salade iceberg
Sauce fromage blanc à la
menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Pain bio

Crème dessert saveur
pistache

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Courdimanche

Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte, pamplemousse
et mandarine
et vinaigrette moutarde

🍖 Sauté de bœuf char sauce
moutarde

Lentilles
AB Carotte bio

AB Pain bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Baguette viennoise
Gelée de coing
Fruit frais

MARDI

🌟 Aiguillette de poulet vf
sauce basquaise

AB Riz bio

Plateau de fromages

🍷 Cantal aop

🍷 Saint Nectaire aop

AB Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

🐟 Dés de saumon pmd sauce
basilic

Pâtes

AB Pain bio
Fromage blanc nature

Pain complet
AB Pâte à tartiner bio
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien -
Amuse bouche: Dattes

Chou blanc en rémoulade

AB Parmentier égréné végétal,
purée de butternut bio

et mozzarella râpée

AB Pain bio

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

Baguette aux céréales
et beurre
Miel
Fruit frais

VENDREDI

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

🐟 Merlu pmd sauce
provençale

Ratatouille à la niçoise

AB Blé bio

AB Pain bio

Fruit frais

Baguette
Fromage frais cantafrais
Jus de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise



Viande Française

Courdimanche
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde 1r sauce
champignons crémée

 Pennes bio

Gouda

 Pain bio

Fruit frais

Baguette viennoise
et beurre
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

 Boulettes de bœuf bio
sauce barbecue

Pommes de terre lamelles
Chou fleur

 Pain bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais

MERCREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce tomate

Semoule

 Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain complet
Fromage frais Carré demi sel
Fruit frais

JEUDI

Céleri rémoulade

Cordon bleu de volaille

Purée de courgette et pdt
basilic et olive

 Pain bio

 Yaourt bio le P'tit Pré arôme
framboise

Baguette aux céréales
Gelée de coing
Fruit frais

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Plateau de fromages

 Fourme d'Ambert aop

 Munster aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Jus multifruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Courdimanche
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
et maïs
et vinaigrette moutarde

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Yaourt nature
Pain bio

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

Sauté de boeuf char ce
romarin

Lentilles
Carotte bio

Plateau de fromages

Saint Nectaire aop

Pont l'évêque aop

Pain bio

Fruit frais

Pain complet
Confiture de fraises
Fromage blanc nature

Guacamole au fromage blanc

Jambon blanc de porc lr

Pennes bio

Cantal râpé aop

Pain bio

Fruit frais

Baguette aux céréales
Miel
Yaourt nature

*** Dessert de printemps ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Haricots verts
au jus de légumes

Pain bio

Brownie dcg

Baguette
et beurre
Fruit frais

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Courdimanche
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de bœuf char sauce
au thym

Pommes de terre lamelles
au jus de légumes
Ratatouille à la niçoise

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
Miel
copeaux de chocolat noir

 Pain bio
Fruit frais

Baguette viennoise
Fromage frais Petit louis
Jus de pommes

MARDI

Mâche et betterave
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Sauté de porc lr sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

Petits pois et carottes

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

MERCREDI

 Merlu pmd sauce citron
persillée

 Purée d'épinards et
pommes de terre bio

Camembert

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
et beurre
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Carotte fraîche râpée et
vinaigrette fruit de la passion

 Riz bio cari de fèves et
haricots rouges

 Pain bio

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche

Baguette aux céréales
Gelée de groseille
Fruit frais

VENDREDI

 Œuf dur opa
et sauce cocktail

 Coquillettes bio sauce
thon pmd et tomate façon
bolognaise

et mozzarella râpée

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Œuf de poule
élevée en plein air



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Courdimanche
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
 dés de Saint Nectaire aoc

 Rôti de dinde l'r sauce
printanière

 Riz bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette viennoise
Miel
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

 Macaroni bio semi
complet sauce colin d'Alaska
pmd et pois chiches bio

Edam

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
et beurre
Yaourt nature

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

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

 Omelette opa

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Pain bio

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances ***

Merguez

 Semoule bio
Ratatouille à la niçoise

Carré

 Pain bio

Fruit frais

Baguette aux céréales
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade Arlequin (salade,
poivron, maïs, olive)
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil

Purée de céleri et pomme de
terre et pomme cube
et mozzarella râpée

 Pain bio

 Gâteau Vendéen, farine lcl

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Courdimanche
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd sauce
curry

 Epinards branches bio à la
béchamel

Pommes de terre lamelles

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette viennoise
et beurre
Miel
Jus multifruit

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

 Pain bio

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

 Filet de dinde lr façon
jambon

 Courgettes bio à l'ail

 Semoule bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
et beurre
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Boulette de boeuf bio
sauce tomate

 Spaghetti bio
et mozzarella râpée

 Pain bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette aux céréales
Confiture d'abricots
Fruit frais

VENDREDI

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy