

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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 de sarrasin, lentilles
et légumes 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

 Pâtes bio, brocolis bio
cheddar et mozzarella

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

 Omelette bio fraîche

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

 Fondant bio au potiron
épicé (gingembre)

 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

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

MENU de la semaine

LUNDI

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

 Pomme de terre cube bio et dahl de lentilles blondes bio

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

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

 Croque'tofu fromage bio

 Epinards branches bio au gratin

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Pain complet et beurre
Miel
Fruit frais

JEUDI

Saucisse végétale de blé aux fines herbes

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

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

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

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

 Croque'tofu fromage bio

Carottes

 Pain bio

Barre bretonne à partager

Baguette
et beurre
Fruit frais

MERCREDI

 Omelette bio fraîche

Julienne de légumes
Riz

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Pain bio

Fruit frais

Pain complet
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise

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

 Nuggets de pois chiche bio

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Pain bio

Crème dessert saveur
pistache

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

MENU de la semaine

LUNDI

Salade verte, pamplemousse
et mandarine
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

Lentilles
 Carotte bio

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Baguette viennoise
Gelée de coing
Fruit frais

MARDI

 Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori

Plateau de fromages

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Farfalles sauce tartiflette
cantal

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Pain bio
Fromage blanc nature

Pain complet
 Pâte à tartiner bio
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien*****

Chou blanc en rémoulade

 Parmentier égréné végétal,
purée de butternut bio

et mozzarella râpée

 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

 Croque'tofu fromage bio

Ratatouille à la niçoise

 Blé bio

 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

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

MENU de la semaine

LUNDI

Saucisse végétale de blé aux fines herbes

 Pennes bio

Gouda

 Pain bio

Fruit frais

Baguette viennoise
et beurre
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

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

Emincé végétal au jus sauce aigre douce

Semoule

 Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain complet
Fromage frais Carré demi sel
Fruit frais

JEUDI

Céleri rémoulade

Pané moelleux au gouda

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 égrené 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


Issu de
l'agriculture
biologique

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

Omelette nature

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

Penne bio sauce pesto,
fèves et cantal aop râpé

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

Pané moelleux au gouda

Haricots verts
au jus de légumes

Pain bio

Brownie dcg

Baguette
et beurre
Fruit frais

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

MENU de la semaine

LUNDI

Omelette nature

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

 Quenelle bio sauce tomate

Petits pois et carottes

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

MERCREDI

 Epinard'mentier bio
(lentilles corails 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 semi
complètes bio courgettes
façon caponata et câpres

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


Issu de
l'agriculture
biologique

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et edamame

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette viennoise
Miel
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

 Macaroni semi complètes
bio sauce légumes et pois
cassés

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 ***

Saucisse végétale de blé aux
fines herbes

 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

Parmentier égréné, purée de
céleri

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



Œuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local

Courdimanche (IMPRESSION VEGETARIEN)

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

MENU de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Omelette nature

 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 ***

 Croque'tofu fromage bio

 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

 Spaghetti bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise 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


Issu de
l'agriculture
biologique

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