



MENU

de la semaine



Semaine du 02 mars au 06 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre Merlu pmd sauce bretonne Riz bio Yaourt aromatisé Gouter : Baguette et barre de chocolat noir Petit fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre Jus multifruits	Parmentier à la volaille kebab, fève et purée de carotte Parmentier aux lentilles corail et purée de carotte Pomme bio Gouter : Gâteau moelleux aux pommes Fromage frais aux fruits Banane bio	Céleri rémoulade Sauté de veau 1r sauce façon marengo Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs Semoule bio locale Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Gouter : Brigochette aux pépites de chocolat Lait bio Compote pommes et fraises allégée en sucres	Salade verte bio et dés de mimolette vinaigrette moutarde Saucisses de volaille type francfort Nuggets de blé Pommes de terre quartier avec peau (potatoes) Donut's sucré dcg Gouter : Baguette et gelée de groseille Petit fromage blanc aux fruits Purée de pommes et poires bio	Soupe de lentilles au curcuma et emmental râpé Omelette nature bio Epinards branches bio sauce béchamel Pommes de terre bio 1cl vapeur Banane amandes effilées Sauce chocolat Gouter : Madeleine Fromage blanc et dosette de sucre Poire bio

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU

de la semaine



Semaine du 09 mars au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelo Poulet rôti lr et jus aux herbes Poisson blanc pmd pané croustillant et citron Blé bio pilaf Dessert lacté gélifié au chocolat	Sauté de boeuf char sauce provençale Omelette nature bio Haricots verts Pdt vapeur lamelle Petit fromage frais nature et dosette de sucre Ananas	Hoki pmd sauce citron Riz bio Munster Kiwi bio Gouter : Marbré chocolat Petit fromage blanc aux fruits Orange bio	Salade coleslaw bio Jambon blanc lr Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale Purée de panais Emmental râpé Cake nature (farine bio lcl et oeufs bio)	Oeuf dur bio sauce cocktail (ketchup, mayonnaise) Penne sauce légumes, pois cassés Mozzarella râpée Purée de pommes fraîches
* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits				

sOgeres





MENU

de la semaine



Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			 Menu Irlande	
	 Emincé d'endives bio lcl vinaigrette miel moutarde ancienne	 Chou blanc et dés de cantal aop vinaigrette moutarde		 Carottes râpées bio lcl vinaigrette à la ciboulette
Cordon bleu de volaille	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs	Macaronis semi complet sc canard haricot blanc tomate façon bolognaise	 Colin d'alaska pmd meunière et citron	 Rôti de bœuf char au jus
<i>Nuggets emmental crispidor</i>		<i>Macaroni semi complet sauce légumes du sud et fromage de brebis</i>		 Merlu pmd sauce échalote
Petits pois mijotes aux aromates			Pommes de terre quartier avec peau (potatoes)	Courgettes à l'ail
 Riz bio			Sauce ketchup	 Purée de pommes de terre bio lcl emmental râpé
 Yaourt nature bio et dosette de sucre			Cheddar	
Orange	Crème dessert saveur vanille	Smoothie pomme banane sirop érable	 Cake pistache fleur d'oranger (farine bio lcl et oeufs bio)	Banane
		Gouter :		
		Moelleux gout citron		
		 Petit fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre		
		Compote pommes et fraises allégée en sucres		

* : plat contenant du porc. / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres





MENU

de la semaine



Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Riz thai semi complet sc
égréné végétal et tomate
façon bolognaise bio



Saint-nectaire aop



Pomme bio

Coleslaw rouge



Escalope de dinde 1r sauce
champignon crème



Filet de colin d'alaska pmd
sauce crème



Haricots verts bio à l'ail



Semoule bio locale

Tarte au flan dcg



Salade verte bio



Yaourt aromatisé vanille
bio



Poire

Gouter :

Baguette et beurre

Petit fromage blanc aux fruits



Poire bio

Salade de mâche betterave
vinaigrette moutarde



Haché de veau 1r sauce
tomate



Merlu pmd sauce tomate



Carotte bio à l'ail



Coquillettes semi complète
bio mozzarella et cheddar
râpés



Purée pomme bio cannelle

Houmous au pois chiche



Parmentier au colin d'alaska et
saumon pmd à la purée céleri

Fromage blanc et confiture
d'abricot ou confiture de fraise

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit Label Rouge
Produit issu de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé



MENU

de la semaine



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Colin d'alaska pmd pané et citron	 Omelette nature bio sauce basquaise	Radis beurre demi sel  Sauté de bœuf char sauce thym <i>Nuggets emmental crispidor</i>  Lentilles mijotées bio lcl	 Oeuf dur bio mayonnaise Pommes de terre, épinards et fromage à raclette  Salade verte bio Yaourt aromatisé	 Concombres rondelle bio et dés de cantal aop vinaigrette au fromage blanc  Rôti de dinde lr et jus aux oignons  Merlu pmd sauce crème aux herbes Haricots plats Riz bio Tarte aux pommes
 Brocolis bio  Penne bio semi complètes Camembert Ananas	 Pommes de terre bio lcl vapeur Gouda Orange	Fromage blanc et coulis de fruits jaunes ou coulis de fruits rouges <u>Gouter :</u> Croissant  Yaourt nature bio et dosette de sucre Jus multifructs		

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Produit Label Rouge
Produit issu de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé



MENU

de la semaine



Semaine du 06 avril au 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate et dés d'emmental
vinaigrette au basilic

 Poulet rôti lr sauce curry

 Hoki pmd sauce citron

Petits pois mijotés

 Pommes de terre bio lcl
vapeur

 Purée de pommes bio

Pate de campagne
rillettes de thon

 Parmentier au colin
d'alaska pmd et purée de
pommes de terre

 Salade verte bio

Vinaigrette moutarde

Fromage frais aux fruits

Gouter :

Brioche aux pepites de chocolat

Petit fromage blanc aux fruits

Purée de pommes bio

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

Beignets sticks de
mozzarella

Courgettes à la provençales

 Semoule bio locale

 Yaourt nature bio et
dosette de sucre

Banane

C'EST
L'ÉTÉ

Repas de printemps

 Carottes râpées bio lcl et dés
d'emmental vinaigrette
moutarde

 Riz bio et chili végétal aux
haricots rouges

 Gâteau moelleux au chocolat
(farine bio lcl et oeufs bio)

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit Label Rouge
Produit issu de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé



MENU

de la semaine



Semaine du 13 avril au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Filet de colin d'alaska pmd sauce curry  Epinards branches bio sauce béchamel  Riz bio Yaourt aromatisé Orange	 Rôti de porc lr sauce aigre douce <i>Boulette de sarrasin lentille légume sauce tomate</i>  Haricot vert bio  Semoule bio locale Pointe de brie Compote pommes et bananes allégées en sucres	Tartinade haricots blancs, tomates marinées et basilic et chips de maïs  Macaroni semi complet sc bœuf bio, épeautre et tomate façon bolognaise <i>Macaroni semi complet sc lentille verte tomate façon bolognaise</i> Emmental râpé  Pomme bio	 Concombres cubes bio  Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule BIO locale) Beignet à la pomme dcg 	radis et beurre  Haché de veau lr et jus aux herbes  Merlu pmd sauce aux épices douces Gratin de chou-fleur et pommes de terre Liégeois au chocolat
		<u>Gouter :</u>  Corn flakes Lait bio Orange		

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU

de la semaine



Semaine du 20 avril au 24 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Omelette bio  Carottes bio  Riz bio Camembert Dessert lacté gélifié vanille	 Merlu pmr sauce crème Purée de céleri et cube de pommes Fromage fondu vache qui rit Orange	 Escalope de dinde 1r sauce romarin <i>Beignets sticks de mozzarella</i> Petits pois mijotes aux aromates  Semoule bio locale  Yaourt nature bio et dosette de sucre Banane	Tomate et billes de mozzarella vinaigrette balsamique  Rôti de veau 1r sauce forestière  Omelette nature bio  Coquillettes semi complète bio Mozzarella râpée  Clafoutis aux poires (farine bio lcl et oeufs bio)	Carotte rapée persillée et dés d'emmental vinaigrette moutarde  Semoule bio lcl sauce curry pois chiche épinard et graines de courge Purée de pommes fraîches
Gouter :  Baguette et confiture de fraise Yaourt aromatisé vanille bio Jus de pomme goûter	Gouter : Pain au chocolat  Petit fromage blanc au lait entier bio Kiwi	Gouter : Barre bretonne Yaourt nature et dosette de sucre  Purée de pommes bio	Gouter : Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Orange bio	Gouter : Maison soufflé au miel Lait Banane bio

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU

de la semaine



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Omelette bio aux herbes	 Parmentier au saumon pmd et purée de pois cassés	 Concombres rondelle bio vinaigrette aux herbes	 Penne sauce bolognaise au boeuf bio	
 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur	 Salade verte bio	 Jambon blanc lr	 Penne semi complète bio sauce tomate et lentilles bio façon bolognaise	
 Pont l'éveque aop	 Vinaigrette moutarde	<i>Beignet de poisson blanc</i>		
 Pomme bicolore	 Bûchette lait de mélange	 Pommes de terre quartier avec peau (potatoes)	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	
 Gouter : Baguette et chocolat au lait Fromage blanc bio et dosette de sucre Jus de pomme goûter	 Gouter : Baguette et beurre Yaourt aromatisé Purée de pommes et poires bio	 Gouter : Gâteau moelleux aux pommes Petit fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre Compote pommes et fraises allégée en sucres	 Gouter : Baguette et gelée de groseille Petit fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre Jus d'orange	

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres





MENU

de la semaine



Semaine du 04 mai au 08 mai 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Y Y	Y Y	Y Y	Y Y	Y Y
Y Y	Y Y	Y Y	Y Y	Y Y
Y Y	Y Y	Y Y	Y Y	Y Y
Y Y	Y Y	Y Y	Y Y	Y Y
* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy				
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits				
sOgeres				



Produit Label Rouge
Produit issu de
l'Agriculture



Charolais
Plat
végétarien



Produit local
Appellation d'Origine
Protégée



Viande française
Produit de la mer
durable



Décongelé