

















MENU

de la semaine



Semaine du 04 mai au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre demi sel	 Tomate et dés de cantal aop vinaigrette à la ciboulette		 Amuse bouche pruneau igp  Carottes râpées bio et dés d'emmental vinaigrette moutarde	
 Colin d'alaska pmd pané	 Sauté de boeuf char sauce tomate basilic	 Riz bio , korma végétarien brunoise provençale et petit pois	 Escalope de dinde lr sauce champignon crème	
Haricots verts persillés	<i>Boulette de sarrasin lentille légume sauce tomate</i>		 Hoki pmd sauce estragon	
 Coquillettes semi complète bio	 Semoule bio locale		 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur	
 Yaourt nature bio et dosette de sucre		Coulommiers		
	Tarte au flan dcg	 Purée de pommes et fleur d'oranger	 Kiwi bio	
		Gouter : Baguette  Petit fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre Banane		

* : 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 11 mai au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelo</p> <p>Merlu pmd au citron persille</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Riz bio</p> <p>Fromage blanc et sucre roux ou confiture de fraise</p>	<p>Penne sauce crème de courgettes aux petits pois bio</p> <p>Saint-nectaire aop</p> <p>Melon charentais</p>	<p>Sauté de boeuf char sauce barbecue</p> <p>Galette au blé, tomates et basilic</p> <p>Haricots plats</p> <p>Pdt vapeur fraîches bio lcl en lamelles</p> <p>Bûchette lait de mélange</p> <p>Pomme bio</p> <p>Gouter :</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature bio et dosette de sucre</p> <p>Jus d'orange</p>		
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 18 mai au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates bio vinaigrette moutarde		Concombres en cubes et dés d'emmental	
				
Cordon bleu	Saucisses de volaille type francfort	 Rôti de boeuf char et jus aux oignons	Farfalles, courgettes façon caponata et câpres	 Blé sauce colin d'alaska pmd, thon et tomate façon bolognaise
<i>Nuggets emmental crispidor</i>	 <i>Parmentier aux lentilles vertes et purée de carotte bio</i>	<i>Galette au blé, tomates et basilic</i>		
				
 Riz bio	 Purée de carottes bio et pommes de terre fraîche bio lcl	 Semoule bio locale		
				
Coulommiers	Fromage blanc et dosette de sucre	 Pont l'éveque aop		Camembert
				
 Pomme bio lcl		Kiwi	 Gateau façon financier à la farine de pois chiche (oeufs bio)	Fraises
Gouter :				
		 Etoile fourrée abricot Fromage frais aux fruits Purée de pommes bio		

* : 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 25 mai au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque		Concombres locaux cubes vinaigrette balsamique	Tomates et mozzarella vinaigrette moutarde
	Semoule bio lcl, pois chiche à la marocaine	Omelette nature bio	Merlu pmd sauce échalote	Riz bio, cari de dinde lr et haricots rouge
		Epinards branches bio au jus	Courgettes bio à l'ail	Riz bio, cari de fèves et haricots rouges
		Purée de pommes de terre bio lcl	Macaroni	
		Tomme blanche		
	Crème dessert au chocolat bio	Peche	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Cake nature (farine bio lcl et oeufs bio)
		Gouter : Corn flakes Lait bio Compote pommes et fraises allégée en sucres		Noix de coco rapée et sauce chocolat

* : 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 issus 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 01 juin au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves cubes bio vinaigrette moutarde				 Tomates bio vinaigrette au basilic
 Colin d'alaska pmd sauce basilic	 Jambon blanc lr	 Rôti de boeuf char sauce thym	 Clafoutis tomate courgette farine pois chiche (oeufs bio)	
	<i>Beignets sticks de mozzarella</i>	 Merlu pmd sauce tomate		<i>Beignets de calamar</i>
 Penne bio semi complètes	Pommes de terre quartier avec peau (potatoes)	Ratatouille à la niçoise		 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur
Emmental râpé		 Riz bio		
	 Yaourt nature bio et dosette de sucre	Carré		
	Fraises Sucre	Abricots	 Gâteau au citron (farine bio lcl et oeufs bio)	Dessert lacté gélifié au chocolat
Nectarine		Gouter : Barre bretonne  Petit fromage blanc au lait entier bio et dosette de sucre Jus de pomme goûter		

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 08 juin au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Emincé de porc lr sauce paprika</p> <p><i>Nuggets emmental crispidor</i></p> <p>Epinards hachés sauce béchamel</p> <p>Riz bio</p> <p>Edam</p> <p>Pastèque</p>	<p>Concombre à la crème et persil et dés de mimolette</p> <p>Blé bio, légumes sauce teriyaki</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits jaunes ou sauce caramel</p> <p>Dessert lacté poire cassis à boire</p>	<p>Haricots blancs à la marocaine (coriandre, cumin, poivron) et dés d'emmental vinaigrette moutarde</p> <p>Poulet rôti lr et jus aux oignons</p> <p>Colin d'alaska pmd sauce basquaise</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Torsade</p> <p>Banane bio</p> <p>Gouter :</p> <p>Madeleine longue</p> <p>Yaourt nature bio et dosette de sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Batonnets de carottes et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Fish burger (colin alaska pmd pané, cheddar et sauce tartare)</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau (potatoes)</p> <p>Dessert lacté poire cassis à boire</p>	<p>Tomates bio et mozzarella râpée vinaigrette balsamique</p> <p>Boulettes de boeuf bio sauce barbecue</p> <p>Omelette bio aux herbes</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Semoule bio locale</p> <p>Brownie (farine bio lcl et oeufs bio)</p>

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 15 juin au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Merlu pmd sauce aux agrumes	Salade de haricots rouges, tomates et épices chili et dés de mimolette Saucisses de volaille type francfort Nuggets au blé	 Sauté de veau lr sauce façon marengo  Hoki pmd sauce crème	Pizza reine (tomate, olive, volaille et mozzarella) Pizza aux poivrons et mozzarella	 Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule bio locale)
 Carottes bio au jus  Riz bio Petit fromage frais nature et dosette de sucre	 Purée de courgette (pdt fraîche bio lcl)	 Pommes de terre fraîches bio lcl vapeur		
 Fruit bio	 Fruit bio	 Yaourt aromatisé vanille bio  Purée de pommes bio	Emmental Smoothie fraise banane	 Camembert bio  Ananas bio
		Gouter : Marbré chocolat Yaourt aromatisé  Purée de pommes et poires bio		

* : 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 22 juin au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz bio, pois chiche tikka massala	 Salade verte bio et oignons frits vinaigrette moutarde	Tomate et dés de mimolette vinaigrette au balsamique et miel	 Omelette nature bio	 Croque monsieur au thon PMD
 Colin d'alaska pmd sauce crème à la tomate	 Rôti de boeuf char et jus aux oignons	<i>Tarte aux 3 fromages, emmental, mozzarella, fromage italien</i>		
 Saint-nectaire aop	Haricot beurre à la tomate	Brocolis sauce béchamel	 Ratatouille à la niçoise	Salade verte et vinaigrette
 Fruit bio	 Penne bio semi complètes	 Pdt vapeur fraîches bio lcl en lamelles	 Semoule bio locale	Fromage blanc et dosette de sucre
	 Yaourt arôme framboise bio	Dessert lacté gélifié saveur vanille	 Banane bio Amandes effilées et sauce chocolat	Fraises Crème fouettée
Gouter :				
		Briochette aux petites de chocolat  Yaourt nature bio et dosette de sucre Banane		

* : 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 issus 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets emmental crispidor</p> <p>Semoule bio locale sauce tomate</p> <p>Petit fromage frais nature et dosette de sucre</p> <p>Pastèque</p>	<p>Omelette nature bio</p> <p>Salade de pates à la grecque (tomate, poivron, fromage brebis, olive)</p> <p>Mimolette</p> <p>Peche</p>	<p>Concombre lcl à la crème et persil</p> <p>Colin d'alaska pmd sauce crémée aux herbes</p> <p>Epinards branches bio au jus</p> <p>Purée de pommes de terre fraîches bio locales</p> <p>Yaourt nature bio et dosette de sucre</p> <p>Gouter : Croissant Yaourt arôme framboise bio Jus multifruits</p>	<p>Sauté de boeuf char sauce olives</p> <p>Merlu pmd sauce citron</p> <p>Carotte bio à l'ail</p> <p>Lentilles mijotées lcl</p> <p>Cantal aop</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Escalope de dinde lcl sauce pomme curry crémée</p> <p>Beignets sticks de mozzarella</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Riz bio</p> <p>Brie</p> <p>Gateau haricot blanc et chocolat (oeufs bio)</p>

sOgeres

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

