MENU de la semaine

Semaine du 02 novembre au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Menu végétarien	
Œuf dur BIO mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Endives fraiches vinaigrette moutarde et dés de Cantal AOP	Soupe de potiron	
Colin PMD sauce crème tomate	Jambon blanc LR	Sauté de Bœuf CHAR sauce curry	Coquillettes sauce aux fromages (parmesan, mozzarella, bleu, cheddar)	Sauté de dinde LR sauce au thym
	Nuggets de blé	*Riz korma végétarien brunoise provençale petits pois*		*Merlu PMD sauce citron*
Haricots verts flageolets	Choux de Bruxelles Purée de pommes de terre BIO LCL	Petits pois Riz BIO		Carottes BIO au jus Pomme de terre vapeur BIO LCL
Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc sucré différement : Sucre roux, coulis de fruits jaune, pâte à tartiner			Coulommiers
		Cake nature (Farine BIO LCL et œufs BIO)	Assiette de fruit (raisins, pommes, orange) et vermicelles de chocolat	Kiwi BIO
		Goûter		
		Baguette et beurre **Yaourt BIO aromatisé framboise** **Purée de pomme fraise**		

*: 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 francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 09 novembre au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri râpé rémoulade		Menu végétarien Pomelos et sucre (Mat : Segments de pamplemousse)	Salade verte BIO, croutons, dés de cantal AOP vinaigrette tomatée
Boulettes de bœuf CHAR sauce curry	Filet de colin PMD sauce citron		Omelette BIO à l'emmental	Escalope de dinde LR sauce barbecue
Hoki PMD sauce tomate				*Riz BIO sauce égréné végétal tomate façon bolognaise*
Ratatouille	Purée de carotte et pommes de terre (pommes de terre BIO LCL) et emmental râpé		Haricot beurre	Julienne de légumes
Semoule BIO LCL			Coquillettes	Riz BIO
Brie			Yaourt nature BIO et sucre	
Banane	Poire LCL			Purée de pomme fraiche
		Goûter		

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 issus de l'Agriculture
Charolais
Plat végétarien
Produit local
Appellation d'Origine Protégée
Viande francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 16 novembre au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade iceberg croûton Dés de mimolette Vinaigrette au vinaigre de cidre	**Menu végétarien** Carotte râpée BIO LCL Vinaigrette moutarde Dés d'emmental	
Cordon bleu	Soupe de courgette et cantal AOP râpé Sauté de bœuf CHAR sauce forestière	Macaroni bio semi-complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise	Omelette BIO à l'emmental	Colin PMD pané au riz soufflé
Nuggets de blé	*Filet de colin PMD sauce crème champignon*	*Macaroni sauce égrené végétal tomate façon bolognaise*		
Carotte	Brocolis		Epinards branche	Purée de potiron (pomme de terre BIO LCL)
Blé BIO pilaf	Pommes de terre vapeur BIO LCL		Riz bio	
Fromage blanc BIO et sucre				Bûche de lait mélangé (chèvre, vache)
Kaki	Pomme BIO LCL	Purée de pomme poire fraiche	Brownie (Farine BIO LCL et œufs BIO)	Ananas
		Goûter		
		Gâteau moelleux à la pomme **Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre** **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

Produit Label Rouge
Produit issus de l'Agriculture
Charolais
Plat végétarien
Produit local
Appellation d'Origine Protégée
Viande francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	**Amuse bouche : crème de marron **			
	Menu végétarien			
Soupe de pois cassés Cantal AOP râpé		Choux bicolore (rouge & blanc) vinaigrette au fromage blanc	Assiette découverte Betterave crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre	Céleri rémoulade, dés d'emmental et vinaigrette moutarde
Merlu PMD sauce basilic	Nuggets de blé	Escalope de dinde LR sauce au romarin *Merlu PMD sauce épices douces*	Rôti de bœuf CHAR au jus *Pané blé graine emmental et épinards*	Saucisse de Franckfort *Saucisse végétale de blé*
Fondue de poireaux	Ratatouille a la niçoise		Haricots vert BIO	Carottes
Semoule BIO LCL	Coquillettes BIO semi complète	Purée de patate douce	Riz BIO	Lentilles BIO LCL
	Coulommiers	Yaourt nature BIO et sucre		
Poire bio	Kiwi		Dessert lacté gélifié vanille nappé au caramel	Cake a la fleur d'oranger (Farine BIO LCL et œuf BIO)
		Goûter		
		Barre marché chocolat **Fromage blanc BIO aromatisé fraise** **Orange**		

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 issus de l'Agriculture
Charolais
Plat végétarien
Produit local
Appellation d'Origine Protégée
Viande francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu végétarien	Endives BIO vinaigrette Dés de cantal AOP et vinaigrette moutarde	Soupe de brocolis poireau et emmental râpé	Chou rouge bio lcl , dés de mimolette et vinaigrette moutarde	
Crozet sauce fromage tartiflette et emmental	Parmentier à la volaille kebab, Edamame et purée de carotte *Parmentier lentille corail purée de carotte*	Rôti de bœuf char au jus *Boulette sarrasin lentilles légumes sauce tomate*	Cuisse de poulet LR sauce basquaise *Riz bio, chili végétal et haricot rouge*	Filet de colin d'Alaska PMD sauce cantadou agrume potiron
Yaourt nature bio et dosette de sucre		Légumes couscous Semoule BIO LCL	Courgettes à l'ail Riz BIO	Epinards branche BIO Blé BIO
Pomme BIO LCL	Smoothie pomme, mandarine et miel	Ananas	Tarte flan dcg	Pointe de brie BIO Banane
		Goûter **Brioche aux pépites de chocolat** **Fromage blanc nature BIO et 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

Produit Label Rouge
Produit issus de l'Agriculture
Charolais
Plat végétarien
Produit local
Appellation d'Origine Protégée
Viande francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 07 décembre au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Menu végétarien
	Radis et beurre demi-sel		Carottes râpées et dés de Cantal AOP, vinaigrette aux herbes	
Merlu PMD sauce crème	Sauté de bœuf CHAR sauce forestière	Rôti de dinde LR jus aux oignons	Colin d'Alaska PMD pané et ketchup	Riz bio sauce chili végétal et haricot rouge
Poêlée champêtre	*Samoussa de légumes*	*Omelette nature BIO*		
Coquillettes BIO semi complète	Carotte persillé Pommes de terre vapeur BIO LCL	Haricot vert BIO Torsades	Chou fleur BIO béchamel Semoule	
Yaourt brassé nature et sucre		Coulommiers		Carré BIO
Poire LCL	Dessert lacté gelifié saveur chocolat	orange BIO	Gâteau au chocolat et lentilles	Purée de pomme fraiche a la cannelle
		Goûter		
		Céréales maïs dorés en pétale **Lait ½ écrémé bio** **Pomme**		

* : 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 francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 14 décembre au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			C'est la fête **Repas de fin d'année**	**Menu végétarien**
Soupe de potiron			Salade de risetti aux écrevisses sauce cocktail	Carotte râpée , vinaigrette agrume et dés de cantal AOP
Filet de colin PMD sauce aux épices douces	Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri *Parmentier de lentilles verte, purée de céleri*	Boulette de bœuf CHAR sauce tomate *Riz sauce curry pois chiche épinards*	Emincé de chapon VF sauce pain d'épice *Filet de limande PMD sauce façon safranée*	Omelette BIO
Haricots plat Semoule BIO LCL		Jardinière de légumes Riz	Etoiles rösti	Ratatouille niçoise Penne BIO
Fromage blanc sucré différemment : Sucre roux, coulis de fruits rouges, crème de marron	Yaourt nature et sucre	Camembert BIO		
	Banane BIO	Kiwi	Sapin aux 2 chocolats DCG	Purée de pomme fraiche BIO LCL
		Goûter		
		Baguette et confiture d'abricot **Yaourt nature bio et dosette de sucre** **Purée de pomme fraise**		

*: 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 francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 21 décembre au 25 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances scolaire	***Vacances scolaire***	***Vacances scolaire***	***Vacances scolaire***	
			Menu végétarien	
	Coleslaw BIO (Chou blanc, carotte mayonnaise)	Soupe carotte, navet, cèleri, oignon et emmental râpé	Chou chinois viniagrette au curry	
Hoki PMD sauce citron	Sauté de bœuf CHAR sauce chasseur	Escalope de dinde LR au jus	Macaroni semi complet sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise	
	Merlu PMD sauce crème	*Omelette nature BIO*		
Purée de potiron	Haricot beurre persillé	Epinards branche à la crème		
	Farfalle	Pommes de terre vapeur BIO LCL		
Tomme blanche	Mozzarella râpée		Yaourt BIO nature et sucre	
Poire bio	Pomme au four	Banane BIO		
Goûter	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**	
Barre marbré chocolat	**Muffin aux pépites de chocolat**	**Baguette et beurre**	**Gaufre sucré**	
Petit fromage blanc nature et sucre	**Yaourt nature BIO et dosette de sucre**	**Petit fromage blanc nature au lait entier et sucre**	**Fromage blanc bio et dosette de sucre**	
Purée de pomme bio	**Orange**	**Purée de pomme poire**	**Kiwi**	

* : 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 francaise
Produit de la mer durable
Décongelé

MENU de la semaine

Semaine du 28 décembre au 01 janvier 2027

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances scolaire	***Vacances scolaire***	***Vacances scolaire***	***Vacances scolaire***	***Vacances scolaire***
Menu végétarien				
Soupe de brocolis, poireaux ,pommes de terre et emmental râpé		Salade verte BIO vinaigrette au basilic		
Couscous au 5 légumes (Semoule BIO LCL)	Colin d'alaska pmd sauce au curry	Jambon de dinde LR *Dahl de lentille verte et riz*	Steack haché de bœuf CHAR sauce barbecue *Melu PMD sauce tomate*	
	Haricot vert BIO Torsades BIO	Carottes Lentilles	Petits pois mijotés	
	Saint nectaire AOP	Fromage blanc BIO et dosette de sucre	Emmental BIO	
Orange BIO	Pomme LCL		Beignet au chocolat noisette DCG	
Goûter	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**	**Goûter**
Croissant **Lait ½ écrémé BIO** **Purée de pomme ananas**	**Quatre-quart** **Fromage blanc nature BIO et sucre** **Jus multifruits**	**Baguette et beurre** **Yaourt BIO saveur vanille** **Banane**	**Gâteau fouré fraise** **Petit fromage blanc nature et sucre** **Poire BIO**	

* : 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 francaise
Produit de la mer durable
Décongelé