

Semaine du 05/05/25 au 11/05/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Concombre vinaigrette *** Merlu sauce échalote  Penne semi-complet  *** Fromage blanc et sucre	Boeuf sauce miroton (tomate, cornichon)  Pomme vapeur  *** Pont l'Evêque  *** Fruit de saison 	Carottes râpées vinaigrette  *** Wings de poulet tex-mex  Purée de brocoli et pommes de terre *** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	FERIE	 Nuggets de pois chiche  Ratatouille et riz *** Fromage frais P'tit Louis tartine *** Fruit de saison
Croissant Lait Fruit de saison	Moelleux tout chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange	Baguette BIO Fromage frais Saint Môret Fruit de saison		Baguette BIO Confiture Lait Purée de pomme



Semaine du 12/05/25 au 18/05/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien	L'odyssée du goût Londres	
Mijoté de boeuf  sauce paprika persil Chou-fleur et pommes de terre  *** Carré *** Fruit de saison  Madeleine longue fraise Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin	Salade iceberg vinaigrette et dés de mimolette *** Rôti de porc  sauce aigre douce <i>SP : Rôti de dinde  sauce aigre douce</i> Blé  *** Yaourt aromatisé Baguette BIO Fromage fondu kiri Fruit de saison	Cake à l'emmental à la farine de pois chiche (oeuf BIO) Agrément sauce crème ail et fines herbes *** Omelette   Haricots verts  persillés *** Fruit de saison Palet breton Lait Purée de pomme et fraise	Salade coleslaw  (carotte et chou blanc) *** Colin d'Alaska pané  (riz soufflé) sauce tartare Pommes de terre quartiers façon potatoes et cheddar râpé *** Smoothie pomme framboise  Baguette BIO Beurre Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Poulet rôti  au jus Petits pois  et semoule *** Saint Nectaire  *** Fruit de saison  Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange



Semaine du 19/05/25 au 25/05/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Melon jaune *** Dahl de lentilles  Riz   *** Dessert lacté gélifié saveur vanille Moelleux perle de sucre Lait Fruit de saison	Rôti de boeuf froid  Purée de patate douce et pommes de terre *** Fromage frais Cantadou ail et fines herbes *** Fruit de saison  Baguette BIO Confiture Yaourt nature et sucre Purée de pomme et ananas	Sauce thon  Fusilli  *** Camembert *** Fruit de saison Muffin au chocolat Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme	Concombre vinaigrette et dés d'emmental *** Sauté de porc  au romarin <i>SP : Braisé de dinde  au romarin</i> Carottes persillées  *** Clafoutis aux pêche (oeuf BIO, farine LCL) Brioche Lait Fruit de saison	Tomate vinaigrette Batavia vinaigrette *** Dés de saumon  sauce basilic Pommes de terre persillées  *** Yaourt nature  et sucre Baguette BIO Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison



Semaine du 26/05/25 au 01/06/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
 Steak haché de bœuf au jus  Haricots verts et flageolets *** Tomme blanche *** Fruit de saison	 Pastèque ***  Colin Alaska meunière et citron Epinards sauce béchamel et emmental fondu, pommes de terre et emmental râpé *** Beignet chocolat noisette	Pomelo et sucre ***  Emincé de dinde sauce tandoori Blé ***  Yaourt aromatisé à la vanille	FERIE	 Ravioli au tofu  (plat complet) *** Fromage fondu Vache qui rit ***  Fruit de saison
Barre bretonne Yaourt nature et sucre Purée de pomme	Baguette BIO Pâte à tartiner BIO Petit fromage frais sucré Fruit de saison	Pain au lait Lait Fruit de saison		Moelleux au citron Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange



Sannois
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf au jus

 Carottes bio et boulgour bio
au jus de légumes

Yaourt nature

MARDI

  Sauté de boeuf Ir igp sauce
échalote

 Riz bio et petits légumes

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

MERCREDI

Menu végétarien

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Galette fajitas préparation haricots
rouge, maïs et sa salade verte
sauce yaourt végétal épicée

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

JEUDI

 Melon bio

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille

 Purée de courgette et pommes
de terre bio
et emmental râpé

 Cake bio à la myrtille

VENDREDI

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)
Pommes de terre persillées

Pointe de Brie

Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

Sannois
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates

 Sauté de veau lr sauce
estragon

Petits pois et pommes de terres

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Sauce façon bolognaise
effiloché de Canard et macaronis
bio semi complet

et cheddar râpé

Fruit frais

Menu végétarien

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental
Ratatouille à la niçoise et riz

Smoothie abricot pomme banane

 Hoki pmd sauce aux fines
herbes

 Blé bio

Fromage frais Rondelé nature

Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Sannois
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

Tranche de pastèque

Semoule sauce légumes tajine
pois chiches

 Yaourt bio nature

MARDI

 Sauté de porc* 1r sauce caramel

 Sauté de dinde 1r au caramel
Chou fleur et pommes de terre
persillés

Coulommiers

 Fruit bio

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Rôti de bœuf char froid
Gratin de courgettes

 Gâteau bio au maïs

JEUDI

 Colin alaska pmd sauce aux
crevettes

 Riz bio safrané

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit frais

VENDREDI

Salade de tomates
 et dés de cantal aop
et vinaigrette au basilic

 Omelette bio

 Carottes bio et pâtes bio

Coupelle de purée de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Sannois
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre aux
herbes
et dés d'emmental

 Sauté de boeuf lr igp sauce
tomate et origan
Haricots plats d'Espagne
au persil

 Fruit bio

MARDI

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde

Wings de poulet
Ratatouille à la niçoise et pommes
de terre lamelles

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MERCREDI

Menu végétarien

Clafoutis de tomate, courgette à la
farine de pois chiches
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Camembert

Fruit frais

JEUDI

 Rôti de porc lr froid
 Rôti de dinde lr froid
Jardinière et riz
au jus de légumes

Fromage frais Tartare nature

 Fruit bio

VENDREDI

Au revoir les grands : c'est les vacances

Melon charentais

 Fish burger colin d'Alaska pmd
, cheddar, sauce tartare
Pommes paillasson

 Yaourt bio nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable