

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

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



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

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



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

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



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

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



Sannois (Elémentaire choix)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf au jus
 Carottes bio et boulgour bio
au jus de légumes

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

MARDI

  Sauté de boeuf Ir igp sauce
échalote

 Riz bio et petits légumes

 Saint Nectaire aop
Edam

Fruit frais
au choix

MERCREDI

Menu végétarien

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

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

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

JEUDI

 Melon bio
Tranche de pastèque

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille

 Purée de courgette et pommes
de terre bio
et emmental râpé

 Cake bio à la myrtille

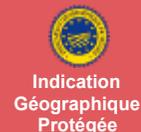
VENDREDI

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

Pointe de Brie
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit frais
au choix

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



Sannois (Elémentaire choix)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates
Pomelos

 Sauté de veau lr sauce
estragon

Petits pois et pommes de terres

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise
Pâté de volaille
et cornichon

 Sauce façon bolognaise
effiloché de Canard et macaronis
bio semi complet

et cheddar râpé

Fruit frais
au choix

Menu végétarien

 Concombres en rondelles bio

 Salade verte 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
Fromage frais Fraidou

Fruit frais
au choix

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Sannois (Elémentaire choix)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

Tranche de pastèque
Melon jaune

Semoule sauce légumes tajine
pois chiches

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

MARDI

 Sauté de porc* lr sauce caramel

 Sauté de dinde lr au caramel
Chou fleur et pommes de terre
persillés

Coulommiers
Tomme blanche

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf char froid
Gratin de courgettes

 Gâteau bio au maïs

JEUDI

 Colin alaska pmd sauce aux
crevettes

 Riz bio safrané

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature

Fruit frais
au choix

VENDREDI

Salade de tomates
Batavia

 et dés de cantal aop
et vinaigrette au basilic

 Omelette bio

 Carottes bio et pâtes bio

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et
fraises

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 (Elémentaire choix)
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

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

 Fruit bio au choix

MARDI

Concombre en cubes
Salade de tomates et vinaigrette moutarde

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

Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fromage blanc nature

MERCREDI

Menu végétarien

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

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Fruit frais au choix

JEUDI

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

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais cantafrais

 Fruit bio au choix

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