Sannois
Menus du 07/07/2025 au 11/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron Haricots verts bio et pommes de terre au persil Fromage blanc aromatisé aux fruits Muffin tout chocolat Lait demi écremé Fruit	***Menu végétarien*** Dahl de lentilles et riz Pointe de Brie Fruit bio Croissant Yaourt nature Coupelle de purée de pommes	**Repas froid** Tranche de pastèque Rôti de boeuf char froid Sauce barbecue Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive) Yaourt nature Baguette bio Pâte à tartiner bio Lait demi écremé Fruit	Hoki pmd sauce au citron Purée d'épinards et pommes de terre bio Cantal aop Fruit frais Gâteau moelleux au citron Fromage blanc nature Jus de pommes (100 % jus)	Concombre en cubes et dés de mimolette Merguez et légumes couscous Jus de légumes Semoule bio Gâteau bio au caramel Baguette bio Fromage fondu kiri Fruit

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

Sannois
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon charentais Daube de boeuf lr à la provençale Petits pois Fromage frais Fraidou Moelleux chocolat Madeleine longue à la fraise Lait demi écremé Fruit	Colin d'Alaska pmd sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé Fruit frais Baguette bio Mimolette Coupelle de purée de pommes et fraises	**Repas froid** Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Filet de dinde lr façon jambon Salade de haricot rouge, tomate et maïs et dés d'emmental Purée de pomme fraiche bio Baguette bio Chocolat noir (tablette) Yaourt nature Fruit	***Menu végétarien*** Gaspacho de tomates Nugget's à l'emmental Courgettes provençales bio et blé bio Fruit frais Palet breton pur beurre Lait demi écremé Coupelle de purée de pomme abricot

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

sOgeres

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Sannois
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et vinaigrette au basilic Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et origan Carottes bio et boulgour bio assaisonnement à l'ail Yaourt bio nature Moelleux pomme Lait demi écremé Fruit	Dés de saumon pmd sauce crème et herbes Coquillettes bio blé semi-complet Tomme blanche Fruit bio Baguette bio Confiture Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes	Concombre en cubes et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde Poulet lr façon yassa (épices, moutarde, citron) Riz bio Glace à l'eau parfumée (stick) Baguette viennoise Chocolat au lait (tablette) Yaourt nature Fruit	***Menu végétarien*** Pizza tomate et fromage Omelette bio Sauce Basquaise Haricots verts persillés Fruit frais Muffin tout chocolat Lait demi écremé Coupelle de purée de pommes et ananas	**Repas froid** Tranche de pastèque Rôti de dinde lr froid Sauce savoureuse (fromage blanc, mayonnaise, estragon) Salade de chou fleur et pommes de terre et dés de mimolette Gâteau de chocolat et lentilles bio Baguette bio Fromage fondu Vache qui rit Fruit

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Sannois
Menus du 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hoki pmd sauce coco citron vert Blé bio Fromage au lait pasteurisé Carré Fruit frais	****Menu Végétarien**** Melon charentais Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Cordiale de légumes Tarte au flan dcg	Clafoutis courgette, pommes de terre et mozzarella Salade iceberg et vinaigrette moutarde Fromage fondu Vache qui rit Fruit frais	**Repas froid** Salade de fenouil et carotte Rôti de dinde lr froid et sauce cocktail Taboulé, semoule bio Yaourt aromatisé	Salade de pâtes échalotes poivrons et dés d'emmental Meunière colin d'Alaska pmd et citron Petits pois mijotés Fruit bio
Pain au lait Yaourt nature Jus de pommes (100 % jus)	Baguette bio Confiture Fromage blanc nature Fruit	Barre bretonne à partager Lait demi écremé Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette bio Fromage frais Saint môret Fruit	Pain au chocolat Lait demi écremé Coupelle de purée de pommes et poire

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

sOgeres

Certifié Label Rouge | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Sannois
Menus du 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
****Menu Végétarien**** Salade de tomates et vinaigrette moutarde Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio Yaourt bio nature Baguette bio Confiture Lait demi écremé Fruit	Poulet lr sauce au thym Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles Saint Nectaire aop Fruit frais Madeleine pépites de chocolat Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme abricot	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés de mimolette Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Haricots beurre persillés Clafoutis bio aux myrtilles Croissant Yaourt nature Fruit	Galantine de volaille et cornichon Penne bio sauce thon pmd tomate façon bolognaise Duo de mozzarella et cheddar râpés Fruit bio Baguette bio Fromage fondu Samos Coupelle de purée de pomme coing	**Repas froid** Tranche de pastèque Rôti de boeuf char froid et ketchup Salade piémontaise à base d'oeuf Fromage blanc aromatisé aux fruits Gâteau moelleux au citron Lait demi écremé Fruit

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise

Sannois
Menus du 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue Courgettes et pommes de terre assaisonnement à l'ail Emmental Fruit bio Baguette bio et beurre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes	Tranche de pastèque Hoki pmd sauce coco citron vert Riz bio et lentilles à l'Indienne Yaourt bio nature Palet breton pur beurre Lait demi écremé Fruit	Emincé de volaille kebab Boulgour bio à la tomate Camembert Fruit frais Pain au lait Yaourt nature Jus d'oranges (100 % jus)	**** Menu végétarien ** Repas froid** Salade iceberg et dés de mimolette et vinaigrette moutarde Œuf dur bio Mayonnaise Salade Tourangelle (haricots verts, flageolets et tomate) Gâteau basque dcg Baguette bio Pâte à tartiner bio Lait demi écremé Fruit	

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

sOgeres

Certifié Label Rouge · Décongelé · Indication Géographique Protégée · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable

Sannois
Menus du 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais Colin d'Alaska pmd sauce basilic Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé Muffin tout chocolat Lait demi écremé Fruit	Cake bio paprika, poivrons et tomates Sauté de boeuf lr igp sauce échalote Petits pois Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fruit bio Baguette bio Confiture Yaourt nature Coupelle de purée de pommes et fraises	**Repas froid** Concombre en cubes Filet de dinde lr façon jambon sauce tartare Salade de blé bio aux légumes et vinaigrette à la ciboulette Fromage blanc nature Moelleux pomme Lait demi écremé Fruit	Merguez Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre) Pointe de Brie Fruit bio Brioche boulangère Petit fromage frais aromatisé aux fruits Coupelle de purée de pommes et ananas	****Menu Végétarien**** Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw) et oignons frits Beignet stick mozzarella Brocolis sauce béchamel Brioche perdue dcg Baguette bio Fromage fondu kiri Fruit

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

sOgeres

Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Sannois
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe emmental Steak haché de veau lr au jus Haricots verts bio persillés Fruit frais Croissant Lait demi écremé Coupelle de purée de pommes et fraises	**Menu Végétarien** Salade de tomates Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio Yaourt bio nature Baguette bio Fromage fondu Vache qui rit Fruit	Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron Epinards en branche et pommes de terre béchamel Coulommiers Fruit frais Madeleine longue à la fraise Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes et poire	**Repas froid** Tranche de pastèque Poulet lr froid et sauce cocktail Salade de pâtes orientale (concombre, tomate, menthe, cumin) Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Barre bretonne à partager Lait demi écremé Fruit	Parmentier de saumon pmd Salade iceberg Saint Nectaire aop Fruit bio Baguette bio Confiture Yaourt nature Coupelle de purée de pomme abricot

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable