

Sannois
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Menu de la gentillesse ***Menu végétarien***

Batavia
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio sauce
butternut, cheddar, crumble

 Fromage blanc bio
Coulis de fruits rouges

 Baguette bio
Confiture
Lait demi écrémé
Fruit

MARDI

 Sauté de boeuf lr sauce
caramel

  Haricots verts bio et
semoule bio

Fromage frais Fraidou

 Fruit bio

Madeleine pépites de chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Emincé d'endives
et croûtons
et vinaigrette au miel

 Riz bio sauce thon pmd
et tomate façon bolognaise

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Baguette bio
Fromage frais Saint môret
Fruit

JEUDI

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon
jambon

Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage
type parmesan

Coulommiers

Fruit

Moelleux pomme
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Ratatouille à la niçoise et
pommes de terre lamelles

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Croissant
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes

Sannois
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Pomelos
dosette de sucre blanc

 Merlu pmd sauce citron
 Riz bio et lentilles à l'Indienne

Yaourt nature

 Baguette bio
Fromage frais Chanteneige
Fruit

MARDI

MERCREDI

Menu végétarien

Parmentier égréné de pois
purée de potiron

Pointe de Brie

 Fruit bio

Pain au chocolat
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et poire

JEUDI

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet
et emmental râpé

Smoothie poire, pomme,
ananas

 Baguette bio
Miel
Yaourt nature
Fruit

VENDREDI

Salade de pommes de terre
et dés de mimolette

 Daube de boeuf lr à la
provençale
Petits pois
au jus de légumes

Fruit

Gâteau moelleux au citron
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises

Sannois
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

Batavia

 Penne bio semi complètes
pois chiche et épinards
tandoori

Fromage blanc nature

Brioche boulangère
Lait demi écrémé
Fruit

MARDI

 Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

 Courgettes bio et riz bio

Camembert

 Fruit bio

 Baguette bio
Chocolat au lait
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pomme
coing

MERCREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce
échalote

 Chou fleur bio en persillade
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Madeleine longue à la fraise
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

 Hoki pmd sauce aux
agrumes (citron, mandarine,
crème, orange, coriandre)

 Purée de pommes de terre
bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lr sauce
façon orientale

 Semoule bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

 Baguette bio
Fromage fondu kiri
Fruit

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local

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

Sannois
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

 Rôti de boeuf char
et son jus

 Carottes bio et riz bio

Fromage Carré

Fruit

Palet breton pur beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

 Panais bio lcl rémoulade
aux pommes

 Sauté de porc* l'r sauce
hongroise (crème, oignon,
paprika)

 Sauté de dinde l'r sauce
hongroise
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)

 Yaourt bio nature

 Baguette bio
Mimolette
Fruit

MERCREDI

Pizza tomate et fromage

 Poulet l'r rôti au jus
Haricots beurre persillés

 Fruit bio

 Baguette bio
Confiture
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et ananas

JEUDI

Menu végétarien

Salade iceberg
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Nugget's à l'emmental
Epinards branches bio à la
béchamel

 Cake coco bio

Baguette viennoise
Chocolat noir (tablette)
Fruit

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Blé bio

Fromage frais Saint môret

 Fruit bio

Moelleux pomme
Fromage blanc nature
Jus de pommes (100 % jus)

sodexo


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise

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

Sannois
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Sauté de boeuf 1r sauce barbecue

Petits pois mijotés et boulgour

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Baguette bio
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

Menu végétarien

 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Croissant
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

Batavia
et croûtons
et vinaigrette à l'échalote

 Parmentier de colin
d'Alaska pmd et saumon pmd
à la purée de courgette bio
et emmental râpé

Ile flottante
et sa crème anglaise

Muffin tout chocolat
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

 Rôti de porc 1r sauce
oignon, moutarde, cornichon

 Rôti de dinde 1r sauce
oignon, moutarde, cornichon

 Coquillettes bio

Tomme blanche

Fruit

 Baguette bio
et beurre
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes
et poire

VENDREDI

 Chou blanc bio aux raisins
secs

Cordon bleu de volaille
Haricots verts et pommes de
terre

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Madeleine longue à la fraise
Yaourt aromatisé
Fruit

Sannois
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

 Merlu pmd sauce
basquaise
 Fusilli bio
Fromage frais cantafrais
Fruit

Brioche boulangère
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MARDI

 Céleri bio rémoulade
 Poulet lr rôti au jus
Carottes et pommes de terre
persillées
Yaourt bio nature

Moelleux chocolat
Fromage blanc nature
Fruit

MERCREDI

 Sauté de boeuf lr sauce au
paprika et persil
 Semoule bio
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit bio

 Baguette bio
Confiture
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pomme
coing

JEUDI

Emincé d'endives
et pomme
Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron
Chou fleur en béchamel
Gâteau façon financier farine
de pois chiche et blé

 Baguette bio
Fromage frais Saint môret
Fruit

VENDREDI

Menu végétarien
 Riz bio et dahl de lentilles
vertes
Camembert
Fruit bio

Palet breton pur beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

Sannois

Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Hoki pmd sauce au citron
Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles

Yaourt bio à la myrtille

Baguette bio
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

Rôti de boeuf char froid et son jus

Brocolis bio et pâtes bio

Saint Nectaire aop

Fruit

Baguette bio et beurre
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Pizza tomate emmental, mozzarella
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Pointe de Brie

Fruit bio

Madeleine pépites de chocolat
Lait demi écrémé
Fruit

JEUDI

Emincé de haut de cuisse de dinde 1r sauce aux légumes d'antan
Pom'pin

Fromage frais Chanteneige bio

Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat dcg

Barre bretonne à partager
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et ananas

VENDREDI

Batavia et dés de mimolette

Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)

Bouलगour bio

Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Croissant
Lait demi écrémé
Fruit

sodexo



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Produit local

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

Sannois
Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et emmental râpé

 Sauté de boeuf lr sauce échalote
Haricots beurre à la tomate

 Fruit bio

 Baguette bio
Miel

Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes et fraises

MARDI

Menu festif

 Carottes bio vinaigrette
fruit de la passion

Filet de saumon sauce fines herbes

Purée de patates douces et pommes de terre

et cheddar râpé

 Cake au chocolat épicé bio
et sa crème anglaise

Palet breton pur beurre
Petit fromage frais sucré
Fruit

MERCREDI

Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lr sauce
marengo

 Petits pois bio et semoule
bio

 Yaourt bio nature

Baguette viennoise
Confiture
Fromage blanc nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Omelette bio
 Macaroni bio

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

 Fruit bio

Muffin tout chocolat
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pomme
abricot

Sannois
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de mâche et
betteraves rouges

 Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

 Baguette bio
Confiture
Lait demi écrémé
Fruit

MARDI

*****Menu végétarien*****
Assiette découverte

 Clafoutis de chou fleur,
mozzarella, pdt bio
Salade iceberg

Tomme grise

 Purée de pomme fraîche
bio , carottes bio et cannelle

Moelleux pomme
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI

 Steak haché de veau lr
sauce échalote

 Carotte bio et lentille bio

Fromage frais Petit louis

GATEAU AGB CHOCO,POIRE

 Baguette bio
et beurre
Lait demi écrémé
Fruit

JEUDI

VENDREDI

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