

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde


Tortelloni 4 fromages (ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz) sauce tomate


 Emmental bio

Liégeois chocolat

MARDI

Taboulé

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales et quartier de citron
Courgettes à l'ail


 Tomme blanche bio



Fruit


MERCREDI

JEUDI


Melon Charentais


 Colin d'Alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)
Petits pois mijotés

  Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Bifteck haché char sauce aigre douce
Boulettes de soja tomatées sauce aigre douce

Pommes dauphines

 Pont l'Evêque aop

Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise


Produit local

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Rillettes de thon
Pain navette

Sauté de veau
sauce échalote

Finger soja et blé aux trois graines
Haricots verts

Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio


MARDI

**** C'est la fête : C'est la rentrée ****

Tomates cerises, chips
et sirop de grenadine

Nuggets de poulet
Beignets de calamar
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Fromage fondu Croc'lait

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg


MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Samoussa de légumes

 Oeuf dur bio


 Epinards bio hachés à la
béchamel

Brie

Fruit

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce
curry

 Riz bio

Edam

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de lentilles



Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron



Carottes bio et oignons au
naturel



 Saint Nectaire aop




Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Melon Charentais



 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine



Gouda



Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde



Farfalles champignons et crème



Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes



Purée de pommes et myrtilles

VENDREDI

Gaspacho de tomates




Saucisse de Strasbourg*
Nugget's à l'emmental



Purée de pommes de terre bio



 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc



Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ** ** Pas pareille : Couscous végétarien ****

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)


 Pont l'Evêque aop

Crème dessert saveur vanille

MARDI

 Salade de riz bio composée

Filet de poulet sauce façon grand mère

 Poisson blanc pané croustillant pmd

Haricots beurre

Camembert


Fruit

MERCREDI

JEUDI

**** Amuse-bouche : Figue ****

Cervelas*
Filet de maquereau à la tomate

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore

 Boulgour bio


Fromage fondu Vache qui rit

Fruit


VENDREDI

Concombres tzatziki

Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Brocolis bio en persillade

 Yaourt lcl à la confiture

 Gâteau poire chocolat, farine lcl

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Produit local

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Feuilleté fromage fondu

Jambon blanc*
Nuggets de blé
Petits pois mijotés

Fromage au lait pasteurisé Carré

Fruit

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Thon à la tomate et au basilic

 Coquillettes bio

Fromage fondu kiri

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI


JEUDI

**** Repas végétarien ****

Salade de blé aux petits légumes

Pané moelleux au gouda
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc


 Fruit bio

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Billes de mozzarella

Hot Dog (volaille)
Pain à Hot Dog
et ketchup

Saucisse végétale soja et blé
Pommes de terre quartier avec
peau

 Purée de pomme bio fraîche et
de poire

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024


MENU


de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

Sauté de veau sauce au thym

 Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

 Chou fleur bio

  Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc

 Choux à la crème vanillée dcg

MARDI

**** Repas végétarien ****

Céleri rémoulade

Chili sin carne (haché végétal)

 Riz bio



Fromage frais Carré demi sel


Crème dessert au chocolat

MERCREDI

JEUDI

Salade verte et vinaigrette moutarde

  Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio


 Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)


 Saint Nectaire aop

Liégeois chocolat

VENDREDI

Taboulé

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron

 Carottes bio à la crème

Coulommiers

Fruit

sOgeres



* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Tartinable de haricots rouges aux épices

Sauté de dinde sauce végétale pomme curry

 Colin d'Alaska pmd sauce végétale pomme curry crémée

Haricots verts


Gouda

 Fruit bio

MARDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Croquant de concombre à la crème de paprika

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio

Fromage frais Rondelé nature

Dessert à boire lacté parfum cacao


MERCREDI

JEUDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Soupe froide de carottes au cumin

Sauté de bœuf sauce paprika persil

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Semoule bio

Camembert


Fruit

VENDREDI


**** Repas végétarien ** **
Odysée du goût : Les épices ****

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)

Yaourt aromatisé

 Cake aux épices (farine locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local