

Mennecy (Elémentaires)
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

Salade de lentilles
Salade de haricots blancs et cerfeuil

Navarin de mouton

🌊 Médaillon de merlu pmd sauce bretonne


Petits pois très fins

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

 Pomme bio
 Orange bio



**** Vacances scolaires ****

Radis roses
et beurre
Pomelos

 Poulet lr rôti au jus


🌊 Filet de limande pmd sauce aurore

Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL)

 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage frais fouetté Rondelé bio

Compote de pommes et poires allégée en sucre
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

***** Menu végétarien ** Vacances scolaires****

 Soupe de champignons bio


Curry de légumes et pommes de terre


Tarte aux poireaux


Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

Clémentine
Ananas

**** Vacances scolaires ****

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Salade verte bio vinaigrette tomatée

 et dés de cantal aop

🌊 Meunière colin pmd d'Alaska frais



Nuggets de poulet et quartier de citron

 Lentilles lcl mijotées

Coulommiers
Camembert

Beignet aux pommes
Beignet framboise

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écrémé

* :  Pain au chocolat porc / Les ind  Petit fromage frais nature
Poire

Beignet aux pommes
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

Madeleine Happy
Yaourt aromatisé
Orange



Mennecy (Elémentaires)
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde

🐷 Sauté de bœuf char façon orientale

🍇 Thon à la tomate et au basilic cpne

🌿 Carottes bio

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Coulommiers

🍏 Poire
Kiwi

MARDI

*** Menu végétarien ***

🌿 Salade verte bio et croûtons

🌿 Endives bio
vinaigrette gourmande à la carotte

🍇 Couscous de légumes, fèves et semoule cpne
Semoule

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

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

MERCREDI

🌿 Salade coleslaw bio

🌿 Carottes râpées bio

Cordon bleu de volaille

🌊 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron

🌿 Coquillettes bio

🍷 Saint Nectaire aop

🍷 Cantal aop

Crème dessert au caramel
Crème dessert à la vanille

🍇 Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale)
Yaourt nature
Clémentine

JEUDI

*** Menu Bio ***

🌿 Soupe de lentilles bio au cumin

🌿 Omelette bio

Boulettes au mouton et boeuf et leur jus

🌿 Chou fleur bio au persil
sauce béchamel

🌿 Fromage fondu vache qui rit bio

🌿 Fromage frais fouetté Rondelé bio

🌿 Pomme bio

🌿 Banane bio

VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

Radis roses et beurre demi sel
Céleri rémoulade

🐷 Jambon blanc* lr

🌊 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

🍇 Purée d'épinards cpne (pdt fraîche)

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

❄️ Galette des Rois dcg

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

Bon Appétit

sOgeres



Mennecy (Elémentaires)
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Haricots beurre en vinaigrette
Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
Tarte à la provençale


Camembert
Pointe de Brie



Orange
Poire

MARDI

Pomelos
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais sauce
niçoise

 Médaillon de merlu pmd sauce
au curry
Pommes de terre quartier avec
peau


 Cantal aop
 Saint Nectaire aop



Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

 Soupe de légumes variés bio


Demi Lune de saumon
Ravioli de boeuf

 Yaourt nature de Sigy Ici


 Banane bio
 Clémentine bio

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

JEUDI

 Rillettes de thon cpne

Saucisse de Strasbourg*


 Filet de limande pmd sauce
aurore


Légumes choucroute et pommes
de terre


Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Mangue

VENDREDI

 Carottes râpées bio


 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde Ir sauce
estragon

Emincé de saumon sauce crème

 Riz bio

Edam
Gouda

 Cake au chocolat cpne (farine
LCL)

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

Bon Appétit

sOgeres




Mennecy (Elémentaires)
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

Haricots verts
Brisures de chou fleur
vinaigrette au cumin

 Médaillon de merlu pmd sauce
échalote

 Sauté de porc* Ir sauce tomate


 Semoule bio

Pointe de Brie
Tomme blanche

Kiwi
Orange

MARDI

Crêpe à l'emmental
Crêpe aux champignons


Cordon bleu de volaille
 Beignet de poisson pmd
Epinards branches en béchamel



Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Poire
Pomme

MERCREDI

Céleri rémoulade
Panais rémoulade aux pommes


 Omelette bio
Pané à l'emmental
Ratatouille à la niçoise
Blé



 Pont l'Evêque aop
 Munster aop

Crème dessert au caramel
Crème dessert à la vanille

Croissant
Yaourt aromatisé
Pomme bicolore

JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

 Rôti de veau bio au romarin
 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille
Carottes

Pommes de terre vapeur

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Fraidou

Clémentine
Banane

VENDREDI

****Menu végétarien** ** Les Pas
Pareilles : Compote de pommes
et pommes cubes à la vanille****

Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde
Chou chinois et vinaigrette

Coquitiflette (coquillettes et
fromage type tartiflette)
Nuggets de blé
Coquillettes

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Purée de pomme et cube de
pomme saveur vanille

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Mennecy (Elémentaires)
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

 Taboulé cpne
Salade de pommes de terre
et vinaigrette moutarde

—

Sauté de boeuf charolais sauce
aux olives

 Meunière colin d'Alaska pmd
Légumes façon Maillot (petit pois,
carotte, haricot vert)

—

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

—

Pomme
Poire

MARDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Pomelos

—

Demi Lune de saumon
Ravioli de boeuf


—

Coulommiers
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)


—


Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

 Houmous bio
Chips de maïs

—

 Tajine de dinde lr sauce poire,
miel, cumin, cannelle

 Filet de limande pmd sauce
citron
Boulgour

—

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

—

Ananas
Clémentine

—


Pain au lait du boulanger
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

****Menu végétarien****

Soupe aux épinards et pommes
de terre (épinard BIO)

—

 Dahl de lentilles corails et riz
bio
Tarte aux poireaux

—




Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Petit Cotentin

—


Banane
Orange


VENDREDI

***** Chandeleur *****

 Carottes râpées bio
 Endives bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

—

 Rôti de porc* lr au jus

 Médaillon de merlu pmd sauce
bretonne
Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives

—

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

—

Crêpe nature sucrée
Confiture

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mennecy (Elémentaires)
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

MENU



de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

Radis roses
et beurre
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde



Farfalles champignons et crème
Pizza tomate, fromage

 Munster aop
 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Salade de lentilles
Salade de pois chiche
vinaigrette tomate


 Boeuf lr façon bourguignon
 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

 Carottes bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature


Pomme
Poire

MERCREDI

 Soupe de chou fleur bio

Demi Lune de saumon
Ravioli de boeuf



 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio


Clémentine
Ananas

Croissant
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Carottes râpées bio
 Salade coleslaw bio

Raclette * (jambon LR, saucisson
à l'ail et sec)

 Nuggets de poisson pmd
Raclette (garniture)



Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et
poire


VENDREDI

Les Pas Pareilles : Céleri Branche et Céleri Rave rémoulade

Céleri rave et branche rémoulade

Cordon bleu de volaille
 Beignet de poisson pmd
 Epinards branche bio à la
crème

Camembert
Fromage au lait pasteurisé Carré

 Moelleux pomme cannelle et
figue cpne (farine locale)

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mennecy (Elémentaires)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Crêpe à l'emmental

Colin d'Alaska pmd sauce
tomate champignons
Nuggets de poulet
Pommes de terre vapeur

Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé à la banane

Orange
Kiwi

Baguette

Gelée de groseille
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

***** Menu végétarien *** **
Vacances scolaires** ***Menu
Bio*****

Salade verte bio

Endives bio
et vinaigrette moutarde

Mélange boulgour brocolis maïs et
haricots rouges

Omelette bio

Boulgour bio

Emmental bio

Camembert bio

Crème dessert bio chocolat

Crème dessert bio à la vanille

Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Yaourt aromatisé

Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

**** Vacances scolaires****

Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

Poulet lr rôti au jus

Meunière colin pmd d'Alaska
frais

Gnocchis à la betterave

Fromage blanc nature
coulis de fruits rouges

Beignet framboise

Baguette

Confiture de fraise
Banane
Lait demi écrémé

JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe montagnarde bio (ail,
carotte, céleri, oignon, poireau,
pdt, crème)

Rôti de boeuf lr au jus
Emincé de saumon sauce crème

Riz bio

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Petit Moulé

Banane
Clémentine

Gâteau fourré au chocolat

Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

Rillettes de maquereaux
Pâté en croûte

Sauté de porc* lr sauce aux
olives

Médailillon de merlu pmd sauce
au citron persillé
Blé

Cantal aop

Saint Nectaire aop

Purée pomme bio parfumée
fleur d'oranger

Briochette chocolat du boulanger

Pomme bicolore
Petit fromage blanc aux fruits



Mennecy (Elémentaires)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ** Menu
Végétarien ****

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre demi sel

Chili sin carne cpne
Beignet stick mozzarella

Riz bio

Pont l'Evêque aop
Munster aop

Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille

Baguette viennoise
Petit fromage frais nature
Pomme bicolore

MARDI

**** Vacances scolaires ****

Taboulé cpne
Salade de pommes de terre

Sauté de boeuf lr igp sauce
au paprika et persil

Filet de limande pmd sauce
citron
Haricots verts persillés

Yaourt bio aromatisé framboise

Yaourt bio nature

Poire
Pomme

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

Carottes râpées bio
Chou blanc bio

Médaille de merlu pmd sauce
crème

Steak haché de veau lr au jus
Blé

Pointe de Brie
Coulommiers

Purée de pommes et bananes
bio

Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Muffin tout chocolat
Clémentine

Yaourt aromatisé

JEUDI

**** Vacances scolaires ** **
Amuse-bouche****

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

Jambon blanc* lr
Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Coquillettes bio

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

Ananas
Kiwi

Baguette
Gelée de groseille

Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne
(Pdt fraîche locale)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Tartare nature

Pomme
Clémentine

Madeleine
Banane

Lait demi écrémé

* : plat végétarien / Les ingrédients porc / Les ingrédients porc disponibles

sOgeres

Bon Appétit



Appellation

Certifié Label

Cruisé par nos

Indication

Label de l'agriculture

Produit de la mer



Mennecy (Elémentaires)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Haricots verts
Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf char
 Thon à la tomate et au basilic
cpne



 Pennes bio

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits


Orange
Poire


MARDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde
Pomelos

 Cordon bleu de volaille
 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et quartier de citron
Ratatouille à la niçoise
Boulgour


Camembert
Tomme blanche


 Purée de pommes et bananes
bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

MERCREDI

Feuilleté au fromage fondu

 Emincé de dinde lr sauce au
thym


 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop


Banane
Kiwi

 Cake cpne aux épices (farine
locale)

Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)


JEUDI

Menu du Sud-Ouest

 Soupe andalouse bio (haricot
vert, tomate, pomme de terre)

Saucisse chipolatas*
Beignets de calamar
Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Petit Cotentin

 Gâteau basque dcg

VENDREDI

sOgeres



Bon Appétit

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