



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
 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 1r sauce au
thym


 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Haricots verts bio persillés

 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

menu Végétarien

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise
Macédoine mayonnaise

Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, semoule, amande
Tarte aux poireaux
Salade verte

Emmental
Saint Paulin

Pomme bicolore
Banane

* : 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



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par
nos équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande
charolaise

Mennecy (Elémentaires)




Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

 Hoki pmd sauce basilic
 Emincé de dinde lr sauce
tomate
 Riz bio


Camembert
 Saint Nectaire aop

Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille

MARDI

****menu Végétarien****Les Pas
Pareilles : Farfalles épinards et
chèvre****

Salade de betteraves rouges
Haricots verts
et vinaigrette moutarde



Pâtes farfalle épinard et chèvre
 Omelette bio
Pâtes


Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits



Poire
Orange

MERCREDI

Céleri râpé
Sauce fromage blanc à la menthe
Chou chinois
et vinaigrette moutarde


 Sauté de veau bio marengo
 Filet de merlu pmd sauce
champignons
Gratin dauphinois

 Cantal aop
Pointe de Brie

 Purée de pommes et bananes
bio
 Purée de pomme et poire bio

Beignet framboise
Banane
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI



 Soupe de poireaux pommes de
terre bio
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Demi Lune de saumon
Ravioli de boeuf

Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Carré demi sel

Kiwi
Ananas

VENDREDI

 Salade verte bio
 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Rôti de porc* lr au romarin
Emincé de saumon sauce citron
Chou fleur en béchamel
Boullgour

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Fondant de haricot rouge et
framboise

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Mennecy (Elémentaires)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024


MENU


de la semaine


LUNDI

Salade de pommes de terre
Salade de lentilles

 Daube de boeuf lr à la provençale

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate


 Haricots vert bio à l'ail
Semoule



 Yaourt nature de Sigy lcl
Yaourt aromatisé

Pomme
Poire

MARDI

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote
Radis roses
et beurre demi sel



Cordon bleu de volaille
 Beignet de poisson pmd


 Carottes bio à la crème
 Blé bio



Tomme blanche
Edam

Crêpe au chocolat

MERCREDI

 Soupe montagnarde bio (ail,
carotte, céleri, oignon, poireau,
pdt, crème)
 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd au citron
persillé


 Bolognaise de boeuf char
 Tortis tricolores bio


Coulommiers
Gouda


Banane
Kiwi


Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Poulet lr sauce au thym

 Filet de limande pmd sauce
aurore

Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives

Fromage frais Saint môret
Fromage frais Petit Moulé

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

****menu végétarien****

Tartine œuf ciboulette
Pain de mie
SAMOUSSA LEGUME

Chili sin carne
Beignet stick mozzarella

 Riz bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Cake patate douce, coco et citron
vert

sOgeres

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise



Mennecy (Elémentaires)

Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

 Salade verte bio
 Endives bio
vinaigrette noire (olive)

Boulettes au mouton et boeuf
sauce menthe façon orientale

 Hoki pmd sauce tomate


 Fusilli bio


 Munster aop
Camembert

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Tomates concassées, maïs et
chips de maïs
Betteraves rouges et maïs

 Dés de saumon pmd sauce
citron

 Filet de limande pmd sauce
citron

 Brocolis bio



 Riz bio


Pointe de Brie


 Pont l'Evêque aop

Orange
Pomme bicolore


MERCREDI

 Salade coleslaw bio
 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Rôti de veau bio sauce
forestière (oignon, champignon,
carotte, ail)

 Filet de merlu pmd sauce
champignons
Haricots beurre
Boulgour


Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature


 Tarte au flan dcg


Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Banane
Eau 1.5l

JEUDI


****Menu Bio** **menu
Végétarien** **AB : Céréales
muesli aux fruits****

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

 Oeuf bio à la florentine

 Omelette bio
Epinards branches en béchamel
Blé

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé au citron


 Poire bio

 Banane bio

A.B - Céréales muesli aux fruits


VENDREDI

Pâté de volaille
Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Beignet de poisson pmd
Saucisse de Toulouse

 Lentilles lcl mijotées

Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Petit Moulé

 Purée de pomme bio parfumée
à la vanille
Pomme

* : 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



Produit local

Mennecy (Elémentaires)

Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Feuilleté au fromage fondu
Thon à la tomate et au basilic
Colin d'Alaska pmd sauce tomate
Riz bio
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Pomme
Orange

MARDI

Radis roses et beurre demi sel
Emincé d'endives et vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf char printanier
Hoki pmd sauce bretonne
Haricots verts persillés
Pommes de terre vapeur
Cantal aop
Camembert
Beignet parfum chocolat noisette dcg

MERCREDI

Soupe de légumes variés bio
Choux bicolores
Poisson blanc pané croustillant pmd
Nuggets de poulet sauce tomate
Blé bio
Coulommiers
Saint Nectaire aop
Kiwi
Ananas
Pain au lait du boulanger
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et fraises
Eau 1.5l

JEUDI

Panais rémoulade aux pommes
Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Jambon blanc* Ir
Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Coquillettes
Ratatouille à la niçoise
Fromage frais Carré demi sel
Fromage frais Fraidou
Compote de pommes et bananes allégée en sucre
Coupelle de purée de pommes et poire

VENDREDI

****menu Végétarien****
Œuf dur bio
Houmous bio et dosette de mayonnaise
Carmenier aux lentilles corail (purée de carotte)
Tarte aux fromages
Salade verte
Yaourt nature
Yaourt aromatisé
Banane
Poire

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres





Mennecy (Elémentaires)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

****Semaine des continents****
****Europe****

 Salade de betteraves bio
 Salade verte bio et croûtons
vinaigrette balsamique

 Poulet lr sauce façon grand
mère

 Colin d'Alaska pmd sauce miel
et laurier

Purée à la moutarde à l'ancienne

 Munster aop

Fromage frais Petit Cotentin

Ile flottante

et sa crème anglaise

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

****Semaine des continents****
****Afrique****

Duo de coeurs de palmiers et maïs
Pois chiche et tomates

MEDAILLON MERLU SAUCE

MAFE CACAHUETE

Ravioli de boeuf

Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage frais Petit Moulé

 Pont l'Evêque aop

Riz au lait

Semoule au lait

Baguette

Pâte à tartiner

Yaourt nature

Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI


JEUDI

****Semaine des continents****
****Amérique****

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Salade iceberg

Hot dog*

 Poisson blanc pané croustillant
pmd


et ketchup

Frites au four

 Edam bio

 Gouda bio

Dessert à boire lacté parfum
vanille

 Donut's dcg

VENDREDI

****Semaine des continents****
****Asie** **menu végétarien****

SAMOUSSA LEGUME

Riz Korma, patate douce,
edamame

 Omelette bio

sauce caramel

Riz

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Assiette de fruits frais

Noix de coco rapée

Banane

Ananas

* : 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mennecy (Elémentaires)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires****

Emincé d'endives
Salade iceberg
vinaigrette tomate

Sauté de boeuf charolais sauce
niçoise

Hoki pmd sauce basilic

Carottes bio à l'ail

Lentilles mijotées bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Choux à la crème vanillée dcg

Donut's dcg
Poire
Lait demi écrémé

MARDI

****Vacances scolaires** **menu végétarien** ** Pas Pareilles : brocolis en sauce et brocolis en miettes****

Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Pomelos bio

Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc

Pizza tomate, fromage

Munster aop
Saint Paulin

Pomme
Orange

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Purée de pomme abricot
Eau 1.5l

MERCREDI

****Vacances scolaires****

Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

Céleri bio rémoulade

Dés de saumon pmd sauce
crème et herbes

Cordon bleu de volaille

Riz bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Brioche chocolat du boulanger
Petit fromage blanc aux fruits
Banane
Eau 1.5l

JEUDI

****Vacances scolaires****

Taboulé
Salade de lentilles

Emincé de dinde lr sauce
provençale

Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Courgettes bio
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature de Sigy lcl
Yaourt bio brassé au citron

Kiwi
Ananas

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

****Vacances scolaires****

Concombre et maïs
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Hoki pmd sauce à l'oseille
Beignets de calamar
Légumes façon Maillot (petit pois,
carotte, haricot vert)
Boulgour

Saint Nectaire aop
Edam

Purée de pommes bio (frais) et
myrtille

Riz soufflé au chocolat
Orange
Lait demi écrémé

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



Mennecy (Elémentaires)

Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI



****Vacances scolaires** **menu végétarien****

Pizza à l'emmental
Crêpe à l'emmental

Couscous de légumes, fèves et semoule

Tarte à la provençale
Salade verte et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits


 Orange bio
 Poire bio

Baguette
Pâte à tartiner
Coupelle de purée de pommes et ananas
Yaourt nature
Eau 1.5l

MARDI

****Vacances scolaires****

Radis roses et beurre
Salade verte et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate

SAUTE BOEUF CHAR. SAUCE PAPRIKA PERSIL

Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)



 Cantal aop
Gouda



Crème dessert à la vanille
Crème dessert au chocolat

Barre bretonne à partager
Pomme bicolore
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

MERCREDI

****Vacances scolaires****

 Houmous bio
 Macédoine mayonnaise bio

 Poulet lr rôti au jus
 Meunière colin pmd d'Alaska frais

 Tortis tricolores bio

Pointe de Brie
Fromage au lait pasteurisé Carré



Banane
Ananas

Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Petit fromage frais nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI



****Vacances scolaires****

Salade de tomates
Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
Vinaigrette Chimi Churri (ail, coriandre, estragon, citron, ciboulette, persil, paprika)

 Rôti de veau bio au romarin
 Médaillon de merlu pmd sauce crème

Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche)

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Fromage frais Fraidou


 Tarte au flan dcg
 Eclair parfum chocolat dcg


Pain d'épices
Poire
Lait demi écrémé

VENDREDI

****Vacances scolaires****


Salade de haricots rouges et tomates comme un chili
Terrine de poisson

 Omelette bio
Bifteck haché charolais sauce crème champignons

 Epinards branches bio à la béchamel

 Riz bio

Emmental
 Saint Nectaire aop

 Gâteau au citron cpne

Baguette viennoise
Petit fromage blanc aux fruits
Coupelle de purée de pomme coing
Eau 1.5l

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur la page d'accueil
Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits




Mennecy (Elémentaires)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Pomelos

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Emincé de dinde lr sauce
paprika et persil (crème, carotte,
oignon, tomate, persil)
Courgettes à la provençale
Blé

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature


Beignet framboise

 Beignet aux pommes dcg

MARDI

menu Végétarien

Salade de betteraves rouges
Haricots verts
et vinaigrette moutarde



 Riz à l'espagnol bio
Nuggets de blé
Riz
Ratatouille à la niçoise



Yaourt nature
Yaourt aromatisé


Poire
Pomme



MERCREDI


menu Bio

 Céleri bio rémoulade
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce basilic
 Sauté de boeuf bio façon
orientale

 Boulgour bio

 Camembert bio
 Coulommiers bio


 Coupelle de purée de pommes
bio


 Purée de pomme et poire bio


Gaufre poudrée
Pomme bicolore
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Choux-fleurs en salade
et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc lr sauce
charcutiere

 Beignet de poisson pmd
et ketchup

 Coquillettes bio



Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Ananas
Banane

VENDREDI

Repas de printemps **AB- dessert végétal au lait de coco**

Concombre et maïs
Sauce crème ciboulette

 Rôti de dinde lr jus aux oignons
 Filet de limande pmd sauce
aurore

Confit de carottes batonnet
Pommes de terre sautées en
lamelles

 Saint Nectaire aop

Moelleux au chocolat et pépites
(farine locale)
Dessert végétal lait coco brassé

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






Mennecy (Elémentaires)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

 Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt
fraîche locale)

Lasagne de boeuf et volaille


Gouda
Coulommiers

Orange
Pomme

MARDI

Salade iceberg
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Beignet de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise
Blé

Camembert
Saint Paulin

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : 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