

Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 28/08/2023 au 01/09/2023


MENU


de la semaine

LUNDI


*** Vacances ***

Pizza au fromage

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Fruit bio

 Biscuit nappé au chocolat noir bio


 Purée de pomme et poire bio

 Lait bio

MARDI

*** Vacances ***

Salade de tomates et dés d'emmental et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)

 Riz bio

 Fruit bio

 Palets bretons bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Coupelle de purée de pommes bio

bio

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Melon bio


Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes

 Spaghetti bio

Mousse au chocolat au lait


 Baguette bio

Barre de chocolat


 Yaourt bio nature


Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

 Salade verte bio dés de mimolette vinaigrette au pesto rouge

Sauté de boeuf charolais sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon)

 Courgettes bio à la provençale

 Cake à la cannelle cpne (farine LCL)

Frosties


 Lait bio

 Fruit bio

VENDREDI


*** Vacances ***

Radis roses et beurre

 Médaillon de merlu pmd sauce au curry

Carottes

Pommes de terre lamelles

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

 Baguette bio

 Fromage frais fouetté bio

 Fruit bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023




MENU

de la semaine


LUNDI



*** Menu Végétarien ***

 Haricots rouges et maïs façon chili cpne
 Riz bio
Yaourt aromatisé
Madeleine
Fruit




 Biscuit nappé au chocolat noir bio
 Coupelle de purée de pommes bio
 Lait bio


MARDI

Bifteck haché charolais sauce au thym
Pâtes
Brocolis
 Fromage frais fouetté bio
Fruit


Madeleine épeautre AGB
 Yaourt bio nature
 Jus de pommes bio




MERCREDI

Concombre en rondelles et vinaigrette à la ciboulette
 Poulet lr sauce façon orientale
 Boulgour bio
 Légumes couscous bio
Petit fromage frais nature et dosette de sucre blanc




 Baguette bio
 Fromage frais fouetté bio
 Fruit bio




JEUDI

**** C'est la fête : repas de rentrée ****
Melon jaune
Saucisse de Strasbourg*
Ketchup
Francfort de volaille
Pommes de terre sautées en lamelles
 Crème dessert bio chocolat

 Galette pur beurre bio
 Fromage blanc bio
 Jus d'orange bio

VENDREDI

 Carottes râpées bio et gouda
 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)
 Haricots verts bio
Beignet parfum chocolat

 Baguette bio
Confiture d'abricots
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable


Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023

MENU

de la semaine


LUNDI


Sauté de boeuf charolais sauce aux olives

 Semoule bio

 Pont l'évêque aop

Fruit



 Baguette bio
Barre de chocolat



 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

 Lait bio


MARDI


** Menu végétarien **

  Salade de tomate bio lcl vinaigrette à la provençale

  Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs cpne

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Miel
Confiture
et dosette de sucre blanc

 Biscuit nappé au chocolat noir bio


 Mini cake aux pépites de chocolat bio


Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

 Fruit bio

MERCREDI

Pizza au fromage et emmental râpé

Echine de porc* au jus
 Rôti de dinde l' au jus
Carottes à la crème


 Fruit bio

 Quatre quarts bio

 Petit suisse nature bio

 Jus d'orange bio

JEUDI

Courgettes farcies (volaille)
 Riz bio aux épices douces

Yaourt nature

Pastèque


 Baguette bio



 Camembert bio

 Fruit bio


VENDREDI

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, croutons) et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

  Purée d'épinards et pommes de terre bio cpne

Dessert lacté gélifié saveur vanille

 Baguette bio
et beurre

 Fromage blanc bio

 Fruit bio
et dosette de sucre blanc

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation



Certifié Label



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Produit local

Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023

MENU

de la semaine


LUNDI


** Menu végétarien **

Beignet stick mozzarella
Riz
Cordiale de légumes (carotte,
courgette, haricots vert)

 Edam bio


Fruit


 Biscuit nappé au chocolat noir
bio

 Yaourt bio à la vanille

 Purée de pommes et bananes
bio


MARDI

 Concombres rondelles bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Sauté veau bio sauce au
romarin

Pommes de terre quartier avec
peau

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

 Baguette bio
Barre de chocolat

 Petit suisse nature bio


 Fruit bio


MERCREDI


Tranche de pastèque


 Filet de dinde 1r façon jambon

 Coquillettes bio

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot


 Baguette bio


 Fromage fondu vache qui rit bio


 Coupelle de purée de pommes
bio

JEUDI

** Les Pas Pareilles **


 Rillettes de sardine et céleri
cpne

 Parmentier de boeuf aux deux
pommes (pdt fraîche) cpne

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature


 Cookies tout chocolat bio


 Fruit bio

 Lait bio


VENDREDI

Carottes râpées fraîches
vinaigrette balsamique
et dés d'emmental

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce crème aux herbes

 Haricots verts bio

 Cake coco cpne (farine locale)

 Baguette bio
Gelée de groseille

 Fruit bio

 Petit suisse nature bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local


Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade


 Sauté de porc* Ir sauce
fermière (bouillon de volaille, petits
pois, carotte)

 Sauté de dinde Ir façon fermière

 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio

Mousse au chocolat au lait

 Biscuit nappé au chocolat noir
bio

 Yaourt bio nature

 Fruit bio


MARDI

Cordon bleu de volaille
et ketchup

 Pâtes bio

Pointe de brie

Fruit

 Baguette bio
Beurre doux


 Fromage blanc bio

Sucre

 Jus d'orange bio

MERCREDI

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


 et dés de cantal aop


Goulash de boeuf charolais
(paprika doux, tomate)

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée


 Quatre quarts bio

 Yaourt bio nature


 Fruit bio

JEUDI

**** Menu végétarien ****

Taboulé
 et édam bio

 Oeuf dur bio sauce béchamel


 Epinards branches bio au
gratin

Fruit


 Baguette bio


Confiture de fraises

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

 Coupelle de purée de pommes
bio


VENDREDI


 Courmentier de lieu pmd
(purée de courgettes et pommes
de terre) cpne

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI


 Marmite de colin pmd mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)

 Riz bio

BUCHE MELANGE

Fruit

Madeleine épeautre AGB


 Purée de pommes et bananes bio

 Yaourt bio nature


MARDI


**** Menu végétarien ****


Radis roses
et beurre

 Couscous de légumes bio
(légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel


 Baguette bio


 Fromage frais fouetté bio

 Fruit bio

MERCREDI

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon


 Purée de pommes de terre bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio


 Cookies tout chocolat bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Jus de pommes bio

JEUDI

Céleri rémoulade
et dés d'emmental

 Rôti de veau bio sauce marenco (tomate et champignons)

 Carottes bio locales

Beignet aux pommes


 Quatre quarts bio


 Fruit bio


 Lait bio

Chocolat en poudre

VENDREDI

 Houmous bio

 Médaillon de merlu pmd sauce au citron

 Macaroni bio et emmental râpé

Fruit

 Baguette bio

Barre de chocolat

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Jus de raisin bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'app So Happy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

**** C'est la fête : AUSTRALIE ****


Sauté de dinde sauce
cheese'mental

 Pennes bio

 Fromage frais fouetté bio

Fruit

 Baguette bio
Miel

 Purée de pomme et poire bio


 Yaourt bio nature


MARDI


**** C'est la fête : ARGENTINE ****

Salade iceberg
Vinaigrette Chimi Churri (ail,
coriandre, estragon, citron,
ciboulette, persil, paprika)

Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue

 Haricots rouges maïs et
butternut cpne

 Yaourt bio nature
Confiture de lait


 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Fruit bio


 Lait bio



MERCREDI


**** C'est la fête : COTE D'IVOIRE ****


 Poulet lr sauce kedjenou
(tomate, aubergine, oignon,
gingembre)

 Boulgour bio

 Fromage blanc bio
et dosette de sucre blanc

 Banane bio
 sauce au chocolat lait cpne

 Baguette bio
Beurre doux


 Yaourt bio nature


 Jus d'orange bio


JEUDI

**** C'est la fête : JAPON - Menu
Végétarien ****

Radis noir râpé
et vinaigrette moutarde

 Riz sauce teriyaki (gingembre,
sésame) et oeuf dur cpne



 Smoothie ananas passion cpne
Gobelet en carton


 Cookies tout chocolat bio
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

 Fruit bio


VENDREDI

**** C'est la fête : FRANCE ****

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Brandade de poisson pmd
cpne

Barre pâtissière à partager

 Baguette bio
Confiture d'abricots

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

chou rouge vinaigrette miel
moutarde à l'ancienne

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

Pommes de terre quartier avec
peau

Crème dessert bio chocolat

Baguette bio

Fromage frais fouetté bio

Jus de pommes bio

MARDI

Médaille de Merlun pmd sauce
échalote

Semoule bio

Fromage frais Petit Cotentin

Fruit

Palets bretons bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Coupelle de purée de pommes
bio

MERCREDI

Carotte râpée
et dés de cantal aop

Gardiane de boeuf charolais

Haricots verts bio

Gâteau basque dcg

Baguette bio

Barre de chocolat au lait

Yaourt bio nature

Fruit bio

JEUDI

** Les Pas Pareilles - Menu Végétarien **

Endives bio locales
et vinaigrette moutarde

Penne bio sauce chou fleur bio
et cantal
et emmental râpé

Fruit

Biscuit nappé au chocolat noir
bio

Purée de pomme et poire bio

Lait bio

VENDREDI

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce normande (champignons,
crème fraîche)

Purée de courge butternut et
pommes de terre bio cpne

Fromage blanc
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

Fruit

Baguette bio

Beurre doux

Fromage blanc bio

Jus de pommes bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Prix (Elémentaire)
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023


MENU

de la semaine


LUNDI


*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Spaghetti

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit


 Galette pur beurre bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Yaourt bio nature

MARDI

*** Vacances ***


 Colombo de porc* Ir
Colombo de dinde LR

 Riz bio


 Carottes bio

 Munster aop

Fruit

 Baguette bio

Confiture de fraises


 Jus d'orange bio

 Lait bio


MERCREDI

*** Vacances ***

Salade verte aux pommes et
oranges
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

Aiguillettes de poulet sauce
végétale champignons crémée
 Pommes de terre bio en purée
(PDT bio locale fraîche)

Ile flottante
et sa crème anglaise


 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

JEUDI

*** Vacances ***

 Potage poireaux pommes de
terre bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Sauté de boeuf charolais sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)
Haricots verts

 Fruit bio

 Baguette bio
Miel


Dessert lacté gélifié saveur vanille


 Coupelle de purée de pommes
bio

VENDREDI


*** Vacances ***


Radis roses en rondelles
et dés d'emmental
vinaigrette au basilic

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Chou fleur

 Cake au chocolat cpne (farine
LCL)

Madeleine épeautre AGB

 Yaourt bio nature

 Coupelle de purée de pommes
bio

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

* : plat certifié Label Rouge / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy