

Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Cordon bleu de volaille  
et ketchup

 Pennes bio

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

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

  Dahl de lentilles corail bio et  
riz bio cpne

 Riz bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauté de veau bio sauce  
forestière

 Haricots verts bio



 Blé bio


Mimolette

au choix

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Soupe de chou fleur bio  
 et emmental râpé bio

 Médaillon de merlu pmd sauce  
au curry

 Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)

Gaufre poudrée

\* : 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable


Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Menu végétarien \*\*


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

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pommes

## MARDI

Colombo de porc\*  
*Colombo de dinde LR*  
Riz

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

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

## MERCREDI

Soupe de brocolis, poireaux et  
pommes de terres

 Filet de dinde LR façon jambon  
et ketchup

 Coquillettes bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

## JEUDI

Sauté de boeuf charolais sauce  
piquante

Pommes de terre boulangères  
(oignons, thym)

Petits pois mijotés

Pointe de brie

 Fruit bio


## VENDREDI

### \*\* Les Pas Pareilles \*\*

Chou rouge vinaigrette au cidre  
et dés d'emmental

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème

 Carottes bio

 Cake au chocolat cpne (farine  
LCL)  
et copeaux de chocolat blanc

\* : 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 13/11/2023 au 17/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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



Merguez

Pommes de terre vapeur

Ratatouille bio



Yaourt bio aromatisé framboise

## MARDI

Endives

et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde



Sauté de bœuf charolais sauce au thym

Haricots blancs coco bio sauce tomate



Fruit bio

## MERCREDI

Pizza au fromage



Médaillon de merlu pmd sauce au citron

Riz bio

Epinards branche bio à la crème



Ile flottante et sa crème anglaise

## JEUDI

**\*\* Menu végétarien \*\***

Soupe de poireaux pommes de terre bio et emmental



Omelette bio

Carottes bio locales

Boulgour bio



Fruit

## VENDREDI

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

Brocolis bio

Torsades bio



Coulommiers



Purée fraîche de pomme bio et banane bio cpne

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres






Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023




# MENU

de la semaine




## LUNDI

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd  
et quartier de citron  
Riz  
 Poêlée de légumes bio  
(courgettes, carottes et pommes  
de terre)  
—  
 Fromage frais fouetté bio  
—  
Coupelle de purée de pomme  
coing



## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*  
  
Salade verte  
et croûtons  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne  
et maïs  
—  
  Tajine de pois chiches et  
boulgour bio cpne  
—  
 Crème dessert bio chocolat

## MERCREDI

 Jambon blanc\* lr  
Mayonnaise  
 *Filet de dinde lr façon jambon*  
Pommes de terre quartier avec  
peau  
—  
Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Confiture d'abricots  
Miel  
—  
 Fruit bio

## JEUDI

Boulettes de boeuf charolais  
sauce basquaise  
 Macaroni bio  
—  
Bûche mélangé  
—  
 Fruit bio

## VENDREDI

Carotte râpée  
 et dés de cantal aop  
—  
 Morceaux de filet de colin  
d'Alaska pmd sauce fines herbes  
 Chou fleur bio en gratin  
 Pommes de terre bio  
—  
 Tarte au flan dcg

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Pomelos

Saucisse chipolatas\*  
Saucisse de volaille façon  
chipolatas

 Lentilles mijotées bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## MARDI


 Thon à la tomate et au basilic  
cpne

 Macaroni bio

Camembert

 Fruit bio

## MERCREDI

Céleri rémoulade  
 et dés de cantal aop


Gardiane de boeuf charolais

 Carottes bio

Beignet aux pommes

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Omelette bio  
Sauce Basquaise  
Haricots verts


 Blé bio


Yaourt nature

 Fruit bio

## VENDREDI

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

 Médaillon de merlu pmd sauce  
échalote

 Epinards branchés bio au  
gratin

 Riz 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



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette au basilic

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

Petit fromage frais nature

## MARDI

Sauté de bœuf charolais façon orientale

 Blé bio

 Ratatouille bio

 Munster aop

 Fruit bio

## MERCREDI

Pizza au fromage

Beignets de calamar  
Petits pois mijotés

 Crème dessert bio chocolat

## JEUDI

 Œuf dur bio  
et mayonnaise dosette

Carbonara\* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)  
**PATE AGB A LA ROMAINE (JAMBON DINDE)**

 Pâtes bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Fruit

## VENDREDI

### \*\*\*Les pas pareille\*\*\*

 Chou rouge bio  
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Purée de potiron et butternut en cube

Yaourt nature  
Confiture de fraises  
et dosette de sucre blanc  
Miel

\* : 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



Issu de l'agriculture biologique




Produit de la mer durable

Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

# MENU

de la semaine


## LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf  
sauce charcutière (moutarde,  
cornichon)  
Epinards branches à la crème  
 Penne bio semi-complet  
Edam  
Barre pâtissière à partager




## MARDI

 Salade coleslaw bio  
Médaille de merlu pmd sauce  
bretonne  
 Boulgour bio  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel


## MERCREDI

Sauté de porc, lardons et sauce  
tomate  
*Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate*  
Choux de bruxelles  
 Riz bio  
Yaourt bio nature  
Fruit

## JEUDI

 Salade verte bio et oeuf dur bio  
et vinaigrette aux herbes  
Gardiane de boeuf charolais  
 Carottes bio locales  
assaisonnement cumin  
 Semoule bio  
Yaourt aromatisé

## VENDREDI

**\*\* Menu végétarien \*\***  
  Parmentier courge butternut  
bio (haché végétal) cpne  
Salade verte  
Camembert  
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










Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

# MENU

de la semaine






## LUNDI

-  Sauté de porc\* Ir sauce au thym
-  Sauté de dinde Ir au thym
-  Haricots verts bio
- Pommes de terre vapeur
- 
-  Cantal aop
- 
-  Coupelle de purée de pommes bio





## MARDI

- \*\*\*Menu Végétarien \*\*\*
-  Carottes râpées bio
  - 
  -  Quenelle bio sauce tomate
  -  Riz bio
  - 
  - Mousse au chocolat au lait






## MERCREDI

-  Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes
- Epinards branches en béchamel
- Semoule
- 
-  Yaourt bio nature
- 
-  Fruit bio

## JEUDI

- \*\*\* Repas de fêtes de fin d'année \*\*\*
-  Parfait de boeuf char sauce légumes d'antan
  - Pommes croquettes
  - 
  -  Fromage fondu bio croc lait
  - 
  - Entremet sapin aux deux chocolats

## VENDREDI

-  Soupe de légumes variés bio et emmental râpé
- 
-  Médaillon de merlu pmd sauce au citron
- Macaroni
- 
-  Purée de pomme bio cpne

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres





Saint Prix (Elémentaire)  
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr sauce chasseur  
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc nature

 Fruit bio

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde


Sauté de boeuf charolais sauce  
dijonnaise (moutarde)

 Carottes bio

 Lentilles mijotées bio

Crème dessert au chocolat

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

 Soupe de lentilles corail bio et  
lait de coco  
et emmental râpé


Oeuf à la coque (plein air) et ses  
mouillettes


 Epinards branches bio à la  
béchamel


Fruit

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Endives bio  
et dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

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

 Purée Dubarry bio (chou fleur  
et pommes de terre)

 Gâteau au caramel cpne (farine  
locale)

\* 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