

Plaisir
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon charentais

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et citron

 Penne bio semi complet
et emmental râpé

Crème dessert saveur
chocolat

Pain de mie
Confiture d'abricots
Fromage blanc nature
Compote de pommes et
bananes allégée en sucre

** Menu végétarien **

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Légumes couscous

 Semoule bio
sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé vanille

Moelleux pomme
Fruit
Lait demi écrémé

Menu de rentrée

Concombre en cubes
et dés d'emmental
et vinaigrette à la moutarde et
au basilic

 Bifteck haché char au jus

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Dessert à boire abricot
pomme banane

 Baguette bio
Chocolat au lait
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

 Escalope de dinde lr sauce
basquaise (tomate, oignon,
laurier, thym)

Purée de potiron et pommes
de terre

 Saint Nectaire aop

 Fruit de saison bio

 Cake bio au chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Plaisir
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Macaronis semi complet
bio, sauce légumes du sud bio
et fromage de brebis
et emmental râpé

 Yaourt bio nature

Fruit de saison

 Baguette bio
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Compote de pommes allégée
en sucre
Lait demi écrémé

MARDI

 Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)

 Semoule bio
sauce tomate

Camembert

Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

Barre bretonne
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit

MERCREDI

 Sauté de bœuf lr sauce
barbecue

Petits pois
au persil

Fromage frais Fraidou

Pastèque

Briochette aux pépites de
chocolat
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus d'ananas

JEUDI

 Merlu pmd sauce échalote

Epinards branches en
béchamel et pommes de terre

 Cantal aop

 Fruit de saison bio

 Baguette bio
et beurre
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

VENDREDI

Lasagnes de bœuf et volaille

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc nature

Gâteau façon maxi-cookie

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Appellation
d'origine protégée



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer



Produit local

Plaisir
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Tomate bio
et vinaigrette balsamique

Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et citron

Ratatouille
Boulgour

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Baguette bio
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Compote tous fruits allégée
en sucre
Lait demi écrémé

MARDI

Melon jaune

Filet de dinde 1r façon
jambon

Pâtes Coquill'Othes bio
et emmental râpé

Purée de pomme fraîche
bio

Madeleine
Fruit
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Concombre bio tzatziki
(fromage blanc, échalote,
aneth)
et dés de mimolette

Hoki pmd sauce au curry

Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Semoule au lait

Gâteau fourré à l'abricot
Fromage blanc nature
Jus de pommes

JEUDI

Rôti de boeuf vf froid
Sauce au thym

Haricots beurre
au persil

Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

Fruit de saison bio

Baguette bio
Miel
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Chili végétal, haricots rouges
et riz

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Cake coco bio

Rocher noix de coco
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus multifruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer



Viande Française



Produit local

Plaisir
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Penne bio sauce bolognaise bio

et emmental râpé

 Fromage Carré bio

Fruit de saison

Pain au lait
Fromage blanc nature
Jus de pommes

MARDI

*** Menu végétarien ***

Pastèque

  Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio sauce tomate

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

 Baguette bio
Miel
Yaourt aromatisé
Fruit

MERCREDI

Salade de torsades, échalote et poivrons

 Colin d'Alaska pmd sauce crème

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

  Yaourt bio aromatisé fraise Bergerie de Rambouillet

Quatre quart
Compote de poires allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Assiette découverte***

 Chips de maïs, oignon confit, crème fromagère Fourme d'Ambert aop et noix

Cordon bleu de volaille

Purée de carottes (carottes et pommes de terre)

 Banane bio et sauce chocolat

 Brownie mexicain (à base de haricots rouges) bio
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

VENDREDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde et dés d'emmental

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan

Gratin de courgettes

 Tarte au flan dcg

 Baguette bio
Tablette de chocolat noir
Fruit
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local

Plaisir
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette aux herbes

Jambon blanc

 Filet de dinde 1r façon
jambon

  Pâtes Coquill'Othes bio
et mozzarella râpée

 Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

 Baguette bio
et beurre

Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Jus d'orange

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Dahl de lentille corail et riz
bio

Coulommiers

Crème dessert saveur
chocolat

Briochette aux pépites de
chocolat

Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MERCREDI

Céleri rémoulade

 Steak haché de veau 1r
sauce forestière (champignon)

 Purée de courge butternut
bio et pommes de terre

Fruit de saison

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature

Compote de pommes allégée
en sucre

JEUDI

Crêpe à l'emmental

 Merlu pmd sauce pomme
curry crème

 Chou fleur en béchamel
et emmental râpé bio

Fruit de saison

 Gâteau au fromage blanc
bio

Compote de pommes allégée
en sucre
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Emincé de volaille kebab

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Yaourt bio nature

Baguette
Chocolat au lait
Fruit
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Plaisir
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf 1r sauce
façon orientale

  Semoule bio
sauce tomate

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Biscuit palmier pur beurre
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit

MARDI

Saucisse francfort de volaille

Lentilles
au jus de légumes

Fromage frais Petit louis

 Fruit de saison bio

 Baguette bio
Tablette de chocolat noir
Yaourt nature
Compote de poires allégée en
sucre

MERCREDI

 Rôti de dinde 1r jus aux
oignons

Petits pois
au persil

Gouda

 Fruit de saison bio

Miel pops
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

Nugget's à l'emmental

Haricots verts
au persil

 Gâteau bio aux pommes

 Baguette bio
Miel
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd au
citron persillé

 Riz bio aux épices douces

Pointe de Brie

Fruit de saison

Pain au lait
Fromage blanc nature
Jus multifruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Plaisir
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

***Semaine des saveurs:
La ronde des pains*** ***
Menu végétarien ***

Concombre en cubes
Sauce fromage blanc à la menthe

 Fusilli bio sauce lentilles verte bio et tomate bio et emmental râpé

Purée de pomme fraîche
Pain d'épices

Brownie
Yaourt aromatisé
Fruit

MARDI

***Semaine des saveurs:
La ronde des pains***

 Poulet lr rôti au jus

Haricots verts
au persil

 Cantal aop
Pain complet

Muffin vanille pépites de chocolat

Gaufre poudrée
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus de pommes

MERCREDI

***Semaine des saveurs:
La ronde des pains***

 Rillettes de colin pmd et haricots blancs
Pain suédois

 Omelette bio

et mozzarella râpée

 Riz bio sauce tomate

Fruit de saison

 Baguette bio
Pâte à tartiner sans huile de palme
Compote pomme pêche allégée en sucre
Lait demi écrémé

JEUDI

***Semaine des saveurs:
La ronde des pains***

Salade coleslaw

 Saute de boeuf lr sauce olives lié à la chapelure

Purée de potiron et pommes de terre

 et emmental râpé bio

Brioche tranchée
Pâte à tartiner sans huile de palme

Barre bretonne
Fromage blanc nature
Fruit

VENDREDI

***Semaine des saveurs:
La ronde des pains***

 Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare

Pommes de terre quartier avec peau et ketchup

 Yaourt bio aromatisé fraise Bergerie de Rambouillet

Fruit de saison

 Baguette bio
Miel
Compote de pommes et framboises allégée en sucre
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer



Produit local

Plaisir
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de dinde 1r sauce chasseur

Brocolis et pommes de terre

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Fruit de saison bio

Marbré au chocolat
Yaourt aromatisé
Compote de pommes et abricots allégée en sucres

MARDI

 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

 Riz bio

Fromage blanc et sucre roux

Mousse au chocolat au lait

 Baguette bio
Chocolat au lait
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental

 Rôti de boeuf char froid sauce provençale

 Purée de courge butternut bio et pommes de terre

 Beignet aux pommes dcg

Pain de mie
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'ananas

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Céleri rémoulade

 Penne bio sauce fromage à tartiflette et cantal

 Purée de pomme fraîche bio et crumble sucré

Rocher noix de coco
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

Légumes couscous

 Semoule bio sauce tomate

Saint Paulin

Fruit de saison

 Cake à la carotte bio
Fromage blanc nature
Jus d'oranges

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Produit local

Plaisir
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes et chou rouge bio râpés
 et vinaigrette bio balsamique et dés d'emmental
 Aiguillette de poulet vf sauce basquaise
 Petits pois au jus de légumes
 Liégeois saveur chocolat

Marbré au chocolat
 Yaourt nature
 Jus multifruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves et maïs
 Semoule bio aux légumes et pois chiches bio sauce tomate
 Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc
 Fruit de saison

Baguette bio
 Pâte à tartiner sans huile de palme
 Compote de pommes allégée en sucre
 Lait demi écrémé

MERCREDI

Parmentier de bœuf bio et pommes de terre bio
 Salade iceberg et vinaigrette moutarde
 Fromage Carré
 Ile flottante et sa crème anglaise

Madeleine
 Yaourt aromatisé
 Fruit

JEUDI

Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron
 Purée de brocolis et pommes de terre
 Saint Nectaire aop
 Fruit de saison bio

Pain au lait
 Petit fromage frais nature au lait entier
 Jus d'orange

VENDREDI

Sauté de dinde lr sauce au thym
 Carotte bio au persil
 Fromage blanc nature
 Gâteau de haricots blanc et chocolat

Baguette bio et beurre
 Fruit
 Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo



