

sOgeres

Menus

VINCENNES

Élémentaires & Maternelles

Mai & Juin 2025

ÉDITO

Les beaux jours arrivent, et avec eux, de nouvelles couleurs dans les assiettes, et des animations gourmandes dans les restaurants scolaires.

Pour cette nouvelle période, nos chefs et diététiciennes ont imaginé des menus équilibrés et pleins de saveurs, parfaits pour finir l'année en beauté.

Au programme : un voyage vers une destination mystère... et exotique ! et un repas spécial pour célébrer la fin de l'année scolaire dans une ambiance festive.

Sur www.enroutepourlegout.fr, retrouvez chaque mois de nouveaux contenus à explorer avec votre enfant pour continuer les animations à la maison : coloriages, idées de recettes, votes et jeux ludiques.

Envie d'une pause gourmande en famille ? Téléchargez **l'app SoHappy** et testez les recettes de saison.

Bon appétit !

Odile SÉGURET

Adjointe au Maire chargée de l'Enfance
Vice-présidente du Conseil Départemental



NOUVEAU !

Un site internet dédié
aux animations.



Enroute

pourlegout.fr



SoHappy

Consultez les menus, actualités et recettes

L'application de la restauration
scolaire pour les familles !

Disponible sur les stores



ou sur www.so-happy.fr

Scannez ce
QR Code et
téléchargez
l'app



Vendredi 2 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
	MENU VÉGÉTARIEN						
Ven. 2	Houmous ●	Coquillettes ● Sauce égrêné végétal et tomate façon bolognaise ● et emmental râpé			Fruit ● au choix	Baguette et confiture d'abricot ● Fromage blanc nature ● Compote de pomme & pêche ●	Papillote de cabillaud et petits légumes du soleil / Riz Tartine de pain de maïs et mimolette Fraises

Du 5 au 9 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 5	Tomate ● Pomelo ●	Poulet ● Sauce Colombo	Lentilles mijotées 		Yaourt ● nature	Baguette Edam ● Fruit ●	Pâtes à la crème de carotte, pois chiche, burrata et curry Tartine de pain complet et fromage frais Purée de pomme et fraise
	MENU VÉGÉTARIEN						
Mar. 6	Salade verte ● fraîche Salade de betterave ●	Œuf à la coque ● et ses mouillettes	Frites		Crème dessert ● au chocolat	Barre pâtisnière Lait demi-écrémé ● Fruit ●	Courgettes râpées Panini au poulet et au pesto Fromage blanc et crème de marron Purée de pomme
Mer. 7		Colin d'Alaska Sauce crème aux herbes 	Riz Petits pois mijotés ●	Cantal ● Saint-Nectaire ●	Fruit ● au choix	Baguette et barre de chocolat Yaourt nature ● Compote de pomme & abricot ●	Radis et pointe de beurre Purée Dubary Côte de porc Mousse au chocolat
Jeu. 8	FÉRIÉ						
Ven. 9	Carottes râpées ● Vinaigrette à la moutarde Concombre ● et maïs ● Sauce fromage blanc citronnée	Sauté de bœuf ● Jus aux oignons	Haricots verts ● Boulgour ●		Yaourt ● aromatisé vanille	Baguette et beurre Yaourt aromatisé citron ● Fruit ●	Pavé de saumon laqué au miel Quinoa et asperges rôties Tartine de pain aux céréales et tome de brebis Pomme et beurre de cacahuète

Du 12 au 16 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
	MENU VÉGÉTARIEN						
Lun. 12		Omelette ● fraîche	Purée Crécy ● (Carotte et pomme de terre ● fraîches)	Yaourt ● brassé aromatisé fraise	Fruit ● au choix	Baguette et pâte à tartiner ● Fromage blanc nature ● Jus de pomme ●	Carottes râpées et huile de noisette Crumble de colin au chorizo Riz et poêlée de légumes Compote pomme- abricot
Mar. 13		Émincé de saumon Sauce bretonne 	Epinards ● en branches à la béchamel Blé	Cantal ● Saint-Nectaire ●	Fruit ● au choix	Baguette et beurre Yaourt aromatisé vanille ● Compote de pomme & banane ●	Salade de betterave Œuf cocotte, tomate séchée, épinard et chèvre Crème brûlée
Mer. 14	Concombre en cubes ● Céleri ● rémoulade	Poulet ● Sauce au thym	Semoule Légumes couscous ●		Crème dessert ● à la vanille	Gâteau fourré à la fraise Petit-suisse nature ● Fruit ●	Galettes de lentille corail et courgette / Salade de mâche vinaigrette au miel Tartine de pain de seigle et comté / Purée de pomme et poire
Jeu. 15	Rillettes de thon 	Rôti de bœuf ● froid et son jus	Ratatouille ● Torsades et emmental râpé		Fruit ● au choix	Brioche tranchée Yaourt aromatisé framboise ● Compote de pomme ●	Tartines de pain aux céréales, fromage frais, roquette et champignons rôtis Œufs brouillés / Fraises
Ven. 16	DESTINATION MYSTÈRE						
	Salade verte ● fraîche Tomate ● et vinaigrette d'agrumes et emmental ●	Carry de cabillaud et haricot rouge 	Riz ●		Cake ● (patate douce, coco et citron)	Baguette Chanteneige ● Fruit ●	Salade de champignon et sauce à la crème et persil / Spaghettis à la carbonara Purée de pomme et rhubarbe

Du 19 au 23 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 19		Merlu Sauce à l'oseille 	Haricots verts ● persillés Blé	Gouda ● Edam ●	Fruit ● au choix	Baguette et beurre Yaourt aromatisé citron ● Compote de pomme & poire ●	Salade de concombre à la crème et ciboulette Gratin de crozet au chou-fleur, jambon et emmental / Pastèque
Mar. 20	Tomate ● Salade verte ● fraîche et vinaigrette aux herbes	Sauté de bœuf ● printanier 	Carottes ● Bourgour		Crème dessert ● au chocolat	Baguette Gouda ● Fruit ●	Carottes râpées Gaufres aux légumes Œuf au plat Yaourt grec et fruits rouges
MENU VÉGÉTARIEN 							
Mer. 21		Quenelle nature Sauce tomate	Riz Ratatouille ●	Yaourt ● nature	Fruit ● au choix	Baguette et confiture de fraise ● Fromage blanc nature ● Compote de pomme & pêche ●	Salade de betterave, pomme et noix / Pavé de thon et sauce chien Carottes rôties / Bourgour Salade de fruits
Jeu. 22	L'AMUSE-BOUCHE DU MOIS : POIS CHICHE VERT						
		Colin d'Alaska Sauce champignon crémée 	Courgettes ● Pommes de terre vapeur	Pont l'Evêque ● Munster ●	Fruit ● au choix	Barre marbrée au chocolat Petit-suisse nature ● Compote de pomme & banane ●	Crumble de tomate cerise et chèvre frais Salade de pousse d'épinard Pommes caramélisées et boule de glace
MENU FRANCILIEN							
Ven. 23	Melon ● Concombre ● et maïs ●	Rôti de porc* au jus <i>Rôti de dinde au romarin</i> ●	Frites		Purée de pomme fraîche ● parfumée à la vanille	Pain au lait Yaourt aromatisé vanille ● Fruit ●	Risotto à la courgette jaune, petits pois et burrata Fromage blanc aromatisé Purée de pomme et coing

Du 26 au 30 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 26		Hachis parmentier bœuf ●	Salade verte ● fraîche	Bûche de chèvre ● Fromage au lait pasteurisé Carré ●	Coupelle de purée de pomme et abricot ● Coupelle de purée de pomme ●	Moelleux à la pomme Yaourt nature ● Compote de pomme & abricot ●	Salade de tomate One pot quinoa mexican Faisselle et sirop d'agave Purée de pomme, framboise et basilic
MENU VÉGÉTARIEN 							
Mar. 27		Semoule ● et légumes façon tajine, pois chiches ●, et amandes		Yaourt ● aromatisé vanille	Beignet parfum chocolat aux noisettes 	Baguette et beurre Fromage blanc nature ● Fruit ●	Radis et pointe de beurre Pizza courgette, fêta et pignon de pain Faisselle, fruits rouges et miel
Mer. 28	Carottes râpées ● Vinaigrette à la moutarde Tomate ●	Omelette ● fraîche	Blé Epinards en branches ● à la béchamel		Crème dessert ● à la vanille	Pain au chocolat Lait demi-écrémé ● Fruit ●	Salade de crevette, avocat, pamplemousse Tartine de pain complet et fromage frais Pastèque
Jeu. 29	FÉRIÉ						
Ven. 30							

Du 2 au 6 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 2		Emincé de saumon Sauce bretonne	Purée de courgette et pomme de terre ●	Pointe de brie ● Fromage au lait pasteurisé Carré ●	Fruit ● au choix	Baguette et beurre Yaourt aromatisé framboise ● Compote de pomme & poire ●	Gaspacho de tomate et poivron Tortilla espagnole et salade verte / Tranches de jambon de dinde Pêche
Mar. 3	Concombre ● et maïs ● Salade verte ● fraîche Vinaigrette au guacamole	Sauté de bœuf ● Sauce au thym 	Petits pois mijotés ● Boullgour	Dessert lacté flan vanille nappé caramel ●		Baguette Chanteneige ● Fruit ●	Quinoa et poêlée de légumes / Steak de veau Tartine de pain au seigle et camembert Purée de pomme et mirabelle
MENU VÉGÉTARIEN 							
Mer. 4		Œuf à la coque ● et ses mouillettes	Frites	Cantal ● Pont l'Évêque ●	Fruit ● au choix	Baguette et barre de chocolat Fromage blanc nature ● Compote de pomme ●	Carottes râpées et huile de noisette Poisson en croûte d'épices et parmesan Riz et ratatouille Melon
MENU FRANCLILIEN							
Jeu. 5	Pastèque ● Melon ●	Rôti de porc* au jus <i>Rôti de dinde ● au jus</i>	Coquillettes ● au blé semi-complet Ratatouille ●	Yaourt ● nature		Muffin pépites de chocolat Yaourt aromatisé vanille ● Fruit ●	Poivrons farcis Boullgour Petits-suisses et sirop d'érable Prune
Ven. 6		Steak haché de veau ● au jus	Riz ● Carottes ●	Fromage au lait pasteurisé Carré ● Edam ●	Cake nature (farine )	Croissant Lait demi-écrémé ● Fruit ●	Salade de concombre One pot champignon et pois chiche, sauce tomate / Blé Purée de pomme et figue

Du 9 au 13 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 9	FÉRIÉ						
Mar. 10	Tomate ● Salade de pois chiche Vinaigrette à la moutarde	Merlu  Sauce à l'oseille	Purée d'haricot vert, pomme de terre ● fraîche et emmental râpé		Fruit ● au choix	Baguette et confiture d'abricot ● Petit-suisse nature ● Compote de pomme & banane ●	Boulettes de haricot rouge Boullgour et poêlée de légumes Yaourt grec et framboise
Mer. 11		Sauté de dinde ● Sauce dijonnaise (moutarde)	Lentilles  mijotées	Yaourt ● brassé aromatisé fraise	Fruit ● au choix	Barre pâtisseries Yaourt aromatisé citron ● Compote de pomme & abricot ●	Salade de concombre et maïs Tian de légume et tagliatelle / Bavette Clafoutis aux prunes
Jeu. 12	Salade verte ● fraîche Carottes râpées ● Vinaigrette à la moutarde	Bifteck haché ● au jus	Riz ● Courgettes ●	Crème dessert ● au chocolat		Gaufre molle Fromage blanc nature ● Fruit ●	Gratin dauphinois et poêlée de poivron Côte de porc Tartine de pain complet et fromage frais Purée de pomme- abricot
Ven. 13		Rôti de veau ● au jus	Torsades Brocolis ●	Cantal ● Saint-Nectaire ●	Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle	Baguette et beurre Yaourt aromatisé à la framboise ● Fruit ●	Asperges blanches et vinaigrette Poisson façon tikka massala Riz et courgettes Pastèque

Du 16 au 20 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR	
Lun. 16		Colin d'Alaska  Sauce au citron	Riz ● Ratatouille ●	Coulommiers ● Gouda ●	Fruit ● au choix	Baguette et pâte à tartiner ● Yaourt nature ● Compote de pomme & pêche ●	Radis et pointe de sel Pâtes façon risotto, tomate, courgette et boulettes de pois chiche / Melon	
Mar. 17	Melon ● Pastèque ●	Sauté de bœuf ● aux olives 	Pommes de terre vapeur Haricots verts ●	Yaourt ● nature		Gâteau fourré à la fraise Fromage blanc nature ● Fruit ●	Hamburger maison Salade verte et vinaigrette aux agrumes Yaourt grec et salade de fruits	
Mer. 18		Omelette ● fraîche	Torsades Petits pois mijotés ●	Bleu d'Auvergne ● Cantal ●	Fruit ● au choix	Baguette Edam ● Compote de pomme & poire ●	Salade de tomate Crevettes à l'ail et au lait de coco Nouilles de riz et petits pois Purée de pomme et fleur d'oranger	
Jeu. 19	Tomate ● Courgettes râpées ● ciboulette vinaigrette à l'huile d'olive-colza & citron et dés de gouda ●	Emincé de dinde ● Sauce aigre-douce	Carottes ● Blé		Brownie mexicain (à base de haricot rouge)	Pain au lait Lait demi-écrémé ● Fruit ●	Carottes râpées et vinaigrette Moussaka Fromage blanc Pêche rôties et amandes effilées	
Ven. 20	MENU VÉGÉTARIEN 				Emmental ● Pointe de brie ●	Fruit ● au choix Madeleine	Baguette et beurre Yaourt aromatisé à la vanille ● Jus de pomme ●	Gaspacho de melon Quiche lorraine Salade verte et vinaigrette au miel Purée de pomme et fraise

Du 23 au 27 et lundi 30 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR	
Lun. 23	Melon ● Pomelo ●	Poulet ● rôti au jus	Courgettes ● Pommes de terre vapeur	Yaourt ● à la myrtille		Baguette et beurre Yaourt aromatisé à la framboise ● Fruit ●	Tarte thon, brocolis et chèvre Fromage blanc et sirop d'érable Salade de fruits	
Mar. 24	MENU VÉGÉTARIEN 				Bûche de chèvre ● Coulommiers ●	Gaufre nappée au chocolat	Baguette et pâte à tartiner ● Petit-suisse nature ● Fruit ●	Melon Chachouka et pain grillé Purée de pomme et prune
Mer. 25	Concombre ● et maïs ● Salade verte ● fraîche et dés de gouda ●	Sauté de bœuf ● Sauce barbecue 	Haricots verts ● Boullgour		Cupelle de purée de pomme ● Cupelle de purée de pomme et abricot ●	Rocher coco nappé chocolat Fromage blanc nature ● Fruit ●	Gaspacho de concombre et menthe Crêpe façon forestière Yaourt nature et morceaux de pêche	
Jeu. 26		Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron 	Farfalles Epinards en branches à la béchamel ●	Saint-Nectaire ● Pont l'Evêque ●	Pastèque ●	Barre marbrée au chocolat Yaourt aromatisé à la vanille ● Compote de pomme & banane ●	Salade de pousse d'épinard Dahl de lentille corail Riz Crumble à l'abricot	
Ven. 27	AU REVOIR LES GRANDS : C'EST LES VACANCES !						Baguette Chanteneige ● Fruit ●	Tartine de pain complet au fromage frais, melon et jambon cru Salade de mâche et vinaigrette au miel Purée de pomme et rhubarbe
Lun. 30	MENU VÉGÉTARIEN 				Yaourt ● aromatisé à la framboise	Fruit ● au choix	Baguette Emmental ● Compote de pomme & abricot ●	Courgettes râpées Tarte tatin d'aubergine Œufs à la coque et mouillettes Melon

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement.

● Produit BIO



● Produit Label Rouge



● Œuf de poule élevée en plein air



● Pêche durable



● Produit local



● Appellation d'Origine Protégée



● Indication Géographique Protégée



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