

sOgeres

MAI-JUIN 2026

VINCENNES

[CRÊCHES 2-4 ANS]



SoHappy, l'application de la restauration scolaire pour les familles !



Consultez les menus scolaires sur 30 jours : détails des recettes, labels qualité, allergènes, informations liées au menu



Restez informés sur la restauration de votre enfant (animation, nutrition,...)



Profitez d'idées recettes rapides et équilibrées pour le soir ou le week-end.

Téléchargez l'app



ou sur www.so-happy.fr



sOgeres	Semaine du 4 au 8 mai				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CAROTTES (BIO) RÂPÉES VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	POMELOS (BIO)	
Plat principal	FILET DE POULET (LR) SAUCE PAPRIKA PERSIL	DÉS DE SAUMON (PMO) SAUCE CITRON PERSILLÉE	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ROMARIN	OMELETTE (BIO) FRAÎCHE	
Garniture	CAROTTES (BIO) PETITS POIS MUIOTÉS	BOUQUET DE LÉGUMES (CHOIX FLEUR, BROCCOLIS ET CAROTTES (BIO)) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	BROCCOLIS (BIO) SEMOULE	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS À LA BÉCHAMEL RIZ (BIO)	FÉRIÉ
Produit laitier	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO)	SAINT-NECTAIRE (ADP)	EDAM (BIO)	
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	FRUIT (BIO)	
Goûter	BAGUETTE FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	PETIT BEURRE FRUIT (BIO) LAIT DE CROISSANCE	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER	
Suggestions de dîner	RADIS ET POINTE DE BEURRE PÂTES AUX LÉGUMES (COURGETTES, CAROTTES, LENTILLES) ET PARMESAN FROMAGE BLANC COMPOTE POMMES COINGS	ASPERGES ET VINAIGRETTE OMELETTE AUX FINES HERBES, POMMES VAPEUR ET ÉPINARDS PAIN COMPLET ET COMTÉ POIRE	CONCOMBRES VINAIGRETTE QUICHE POULET ET ÉPINARDS PETIT-SUISSE AU FRUIT FRAISES	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE COLIN AU FOUR, BLE, AUBERGINES BRAISÉES YAOURT À LA FRAISE POMME	

sOgeres	Semaine du 11 au 15 mai				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	BETTERAVES (BIO) ET MAÏS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	POMELOS (BIO)	CONCOMBRES (BIO) TZATZIKI (FROMAGE BLANC, ÉCHALOTE, ANETH)		
Plat principal	FILET DE COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE ÉCHALOTE	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE AU CURRY	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE AUX OLIVES		
Garniture	CAROTTES (BIO) HARIOTS BLANCS PERSILLÉS	RATATOUILLE (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	HARIOTS VERTS (BIO) BOULGOUR	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Produit laitier	FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO)	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	POINTE DE BRIE (BIO)		
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET POIRES (BIO)		
Goûter	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES PÊCHES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	GÂTEAU AUX MIRABELLES YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO)		
Suggestions de dîner	GASPACHO RIZ CRÈMEUX AU CURCUMA, POIS CHICHES AUX ÉPICES ET COURGETTES YAOURT COMPOTE POMMES PRUNES	CONCOMBRES ESCALOPE DE DINDE, PÂTES ET BROCCOLIS FAISSELLE, MIEL ET QUARTIERS DE POMME	CAROTTES RÂPÉES MOUSSAKA PAIN AUX CÉRÉALES ET FROMAGE FRAIS POIRE, AMANDES EFFILÉES ET CHOCOLAT		

sOgeres	Semaine du 18 au 22 mai				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE VERTE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	HARIOTS VERTS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BOULGOUR (BIO) TOMATES (BIO) ET POIVRONS VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MELON (BIO)
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE PAPRIKA PERSIL	MERLU (PMO) SAUCE ESTRAGON	OMELETTE (BIO) FRAÎCHE	SAUTÉ DE PORC (BIO) SAUCE PRINTANIÈRE ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE PRINTANIÈRE	DÉS DE SAUMON (PMO) SAUCE AU CURRY
Garniture	BOUQUET DE LÉGUMES (CHOIX FLEUR, BROCCOLIS ET CAROTTES (BIO)) LENTILLES	RATATOUILLE (BIO) COQUILLETES (BIO) SEMI-COMPLÈTES	CAROTTES (BIO) RIZ (BIO)	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS À LA BÉCHAMEL SEMOULE	COURGETTES (BIO) PÂTES PERLES
Produit laitier	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	COULOMMIERS (BIO)	EDAM (BIO)	BLEU D'Auvergne (ADP)	YAOURT NATURE (BIO)
Dessert	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)
Goûter	BAGUETTE FROMAGE BLANC CHANTENEGE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	BAGUETTE CRÈME DE MARRONS PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) AUX QUATRE-ÉPICES	CAKE À LA CAROTTE (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	SALADE DE BETTERAVES, POMMES ET NOIX FILET DE POULET, PÂTES ET HARIOTS VERTS PAIN DE SEIGLE ET CHÈVRE POMME	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE CURRY DE POIS CHICHES ET ÉPINARDS FROMAGE BLANC FRAISES	GASPACHO STEAK HÂCHÉ, QUINOA ET PETITS POIS RIZ AU LAIT POMME AU FOUR	RADIS ET BEURRE D'HEMI-SEL OMELETTE AU FROMAGE, POMMES VAPEUR ET SALADE VERTE FROMAGE BLANC COMPOTE	CAROTTES RÂPÉES LASAGNES CHAMPIGNONS, JAMBON ET FROMAGE YAOURT POIRE

sOgeres	Semaine du 25 ou 29 mai				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MAÏS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CAROTTES (BIO) RÂPÉES VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal		SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE TOMATE ORIGAN	FILET DE COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	PARMENIER DE POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO) ET DE CANARD	DÉS DE SAUMON (PMO) SAUCE CRÈME AUX HERBES
Garniture	FÉRIÉ	CAROTTES (BIO) PETITS POIS MUIOTÉS	RATATOUILLE (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	****	BOUQUET DE LÉGUMES (CHOIX FLEUR, BROCCOLIS ET CAROTTES (BIO)) RISETTI
Produit laitier		YAOURT NATURE (BIO)	FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO)	CAMEMBERT (BIO)	PONT LÉVÉQUE (ADP)
Dessert		FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET POIRES (BIO)	FRUIT (BIO)	PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)
Goûter		BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	GALETTE PUR BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) À LA CANNELLE	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner		SALADE DE BETTERAVES CRÊPES AU FROMAGE, ŒUF ET JAMBON SALADE VERTE FROMAGE BLANC POMME	SALADE DE CONCOMBRES ET MAÏS BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE ET CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FAISSELLE ET MIEL GÂTEAU POIRES CHOCOLAT	COURGETTES RÂPÉES SAUMON, PÂTES, ÉPINARDS PAIN AU MAÏS ET BEAUFORT COMPOTE	SALADE DE TOMATES, CONCOMBRES, POIS CHICHES ET FÊTA YAOURT COMPOTE POMMES RHUBARBES

sOgeres	Semaine du 1 au 5 juin				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE VERTE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MACÉDOÏNE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	COURGETTES (BIO) RÂPÉES ET CIBOULETTE VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	DÉS DE SAUMON (PMO) SAUCE BRETONNE	SAUTÉ DE PORC (BIO) JUS AUX OIGNONS ÉMINCÉ DE DINDE (LR) JUS AUX OIGNONS	STEAK HÂCHÉ DE VEAU (LR) AU JUS	BOLOGNAISE DE BŒUF (BIO)	FILET DE POULET (LR) SAUCE FORESTIÈRE
Garniture	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS À LA BÉCHAMEL RIZ (BIO)	HARIOTS VERTS (BIO) SEMOULE	COURGETTES (BIO) BLÉ	CAROTTES (BIO) FUSILLIS (BIO)	PURÉE DE BRUXELLES AU FROMAGE ITALIEN
Produit laitier	FROMAGE CARRÉ (BIO)	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)	FOURME D'AMBERT (ADP)	EDAM (BIO)
Dessert	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)
Goûter	BAGUETTE, MIEL YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) SAVEUR VANILLE	BROWNIE MEXICAIN (AUX HARIOTS ROUGES) (BIO) YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POULET GRILLÉ, QUINOA ET HARIOTS VERTS YAOURT ABRICOT	CONCOMBRES VINAIGRETTE ŒUFS COCOTTE, TOMATES SÉCHÉES, TARTINES DE PAIN ET MÂCHE PETIT-SUISSE ET FRUITS ROUGES	CAROTTES RÂPÉES CABILLAUD EN PAPILLOTE, SEMOULE ET RATATOUILLE PAIN AUX CÉRÉALES ET BRIE BANANE	MELON STEAK HÂCHÉ DE VEAU, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS FROMAGE BLANC FRAISES	PÂTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL, LENTILLES CORAIL ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT COMPOTE ABRICOTS

sOgeres	Semaine du 8 au 12 juin				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE DE BLÉ (BIO) ET CROQUANT DE LÉGUMES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	CONCOMBRES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MELON (BIO)	REPAS FROID SALADE VERTE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	MERLU (PMO) SAUCE ESTRAGON	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE CARAMEL	ÉMINCÉ DE BŒUF (LR) SAUCE PAPRIKA PERSIL	FILET DE COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	ŒUF DUR (BIO)
Garniture	CAROTTES (BIO) À L'AIL COQUILLETES	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS À LA BÉCHAMEL RIZ (BIO)	HARIOTS VERTS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	BROCCOLIS (BIO) BOULGOUR	TOMATES (BIO) TABOULÉ (SEMOULE BIO)
Produit laitier	EMMENTAL (BIO)	PETIT-SUISSE NATURE (BIO)	CANTAL (ADP)	COULOMMIERS (BIO)	FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO)
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	FRUIT (BIO)	PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Goûter	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET POIRES (BIO)	PETIT BEURRE FRUIT (BIO) LAIT DE CROISSANCE	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	CONCOMBRES ET FÊTA RISOTTO AUX COURGETTES ET PARMESAN YAOURT MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES ŒUFS BROUILLÉS, POMMES SAUTÉES, AUBERGINES GRILLÉES YAOURT PÊCHE	TOMATES ESCALOPE DE POULET, PÂTES ET BROCCOLIS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	BETTERAVES HACHÉS À LA BÉCHAMEL BOULETTES DE BŒUF, SEMOULE ET LÉGUMES YAOURT COMPOTE	GASPACHO ANDALOU LASAGNES SAUMON, COURGETTES ET FÊTA FROMAGE BLANC FRAISES

sOgeres	Semaine du 15 au 19 juin				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES (BIO) RÂPÉES VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	HARIOTS VERTS (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	HOUMOUS (BIO)	PÂSTÈQUE (BIO)	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE TOMATE ORIGAN	MERLU (PMO) SAUCE CRÈME HERBES	ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE FORESTIÈRE	ŒUF DUR (BIO)	DÉS DE COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE COCO ET CITRON VERT
Garniture	PETITS POIS MUIOTÉS BLÉ	RATATOUILLE (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	CAROTTES (BIO) RIZ (BIO)	TOMATES (BIO) SALADE DE RISETTI AUX PETITS LÉGUMES	BOUQUET DE LÉGUMES (CHOIX FLEUR, BROCCOLIS ET CAROTTES (BIO)) SEMOULE
Produit laitier	PONT LÉVÉQUE (ADP)	CAMEMBERT (BIO)	EMMENTAL (BIO)	FROMAGE CARRÉ (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)
Dessert	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET POIRES (BIO)	FRUIT (BIO)
Goûter	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) CRÈME DE MARRONS YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	GALETTE PUR BEURRE YAOURT NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) AUX QUATRE-ÉPICES	BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)
Suggestions de dîner	CONCOMBRES ET MAÏS GRATIN DE LÉGUMES (COURGETTES, POMMES DE TERRE, FROMAGE) FROMAGE BLANC MELON	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES PERLES, CREVETTES ET CRUITES PAIN NORDIQUEN ET SAINT-FÉLICIEN PÊCHE	CAROTTES RÂPÉES CABILLAUD EN PAPILLOTE, SEMOULE ET RATATOUILLE PAIN AUX CÉRÉALES ET BRIE BANANE	CAROTTES RÂPÉES GAUFRES POMMES DE TERRE, LARDONS ET GOUDA, ÉPINARDS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	RADIS ET POINTE DE BEURRE GAUFRES POMMES DE TERRE, LARDONS ET GOUDA, ÉPINARDS FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS

sOgeres	Semaine du 22 au 26 juin				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MACÉDOÏNE (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	MELON (BIO)	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	RILLETES DE COLIN D'ALASKA (PMO) CIBOULETTE	CONCOMBRES (BIO) TZATZIKI (FROMAGE BLANC, ÉCHALOTE, ANETH)
Plat principal	FILET DE POULET (LR) SAUCE AU THYM	FILET DE COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU (LR) SAUCE VALLÉE D'AUGE (À LA POMME)	OMELETTE (BIO) FRAÎCHE	DÉS DE SAUMON (PMO) SAUCE AUX ÉPICES DOUCES
Garniture	PURÉE DE HARIOTS VERTS ET POMMES DE TERRE (BIO)	CAROTTES (BIO) TORSADES	LÉGUMES COUSCOUS (BIO) SEMOULE	ÉPINARDS (BIO) HACHÉS À LA BÉCHAMEL RIZ (BIO)	COURGETTES (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)
Produit laitier	POINTE DE BRIE (BIO)	YAOURT NATURE (BIO)	FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO)	SAINT-NECTAIRE (ADP)	CAMEMBERT (BIO)
Dessert	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	FRUIT (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Goûter	BAGUETTE, MIEL PETIT-SUISSE NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	PETIT BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) À LA CANNELLE	BAGUETTE, CONFITURE DE FRAISES (BIO) YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET ABRICOTS (BIO)	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT NATURE (BIO) FRUIT (BIO)
Suggestions de dîner	CONCOMBRES COLIN EN PAPILLOTE, RIZ ET LÉGUMES YAOURT MELON	TOMATES ESCALOPE DE DINDE ET CRUMBLE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ FROMAGE BLANC CAKE AU CITRON	COURGETTES RÂPÉES CORDON BLEU MAISON, PÂTES ET COURGETTES YAOURT PÊCHE RÔTIE	BETTERAVES HACHÉS À LA BÉCHAMEL SAUMON, QUINOA, HARIOTS VERTS PAIN DE SEIGLE ET TOMME DE BREBIS FRAISES	CAROTTES RÂPÉES BOULETTES DE HARIOTS ROUGES, RIZ ET CAROTTES FROMAGE BLANC ABRICOT

sOgeres	Semaine du 29 juin au 3 juillet				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	CAROTTES (BIO) RÂPÉES VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	SALADE DE BETTERAVES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	TOMATES (BIO) VINAIGRETTE SANS MOUTARDE	PÂSTÈQUE (BIO)	HOUMOUS (BIO)
Plat principal	MERLU (PMO) SAUCE CRÈME HERBES	SAUTÉ DE PORC (LR) SAUCE CARAMEL ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE CARAMEL	FILET DE POULET (LR) SAUCE AUX OLIVES	LIU NOIR (PMO) SAUCE BASQUAISE	SAUTÉ DE BŒUF (LR) JUS AUX OIGNONS
Garniture	RATATOUILLES (BIO) COQUILLETES	HARIOTS VERTS (BIO) POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	COURGETTES (BIO) BLÉ	CAROTTES (BIO) RIZ (BIO)	PETITS POIS MUIOTÉS BOULGOUR
Produit laitier	COULOMMIERS (BIO)	MUNSTER (ADP)	FROMAGE BLANC (BIO)	POINTE DE BRIE (BIO)	EMMENTAL (BIO)
Dessert	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET BANANES (BIO)	FRUIT (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET POIRES (BIO)	COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	FRUIT (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE NATURE (BIO) FRUIT (BIO)	CRÈME DE MARRONS YAOURT NATURE (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES ET PÊCHES (BIO)	BAGUETTE FROMAGE FRAIS FOUETTÉ RONDELÉ (BIO) FRUIT (BIO)	BAGUETTE, CONFITURE D'ABRICOTS (BIO) PETIT-SUISSE NATURE (BIO) PURÉE DE POMMES (BIO) À LA FLEUR D'ORANGER	CAKE PÊCHE ET MENTHE FROMAGE BLANC (BIO) COUPELLE DE PURÉE DE POMMES (BIO)
Suggestions de dîner	BETTERAVES OMELETTE PETIT ÉPEAUTRE ET ÉPINARDS YAOURT MELON	TOMILAUD EN PAPILLOTE, RIZ ET TIAN DE LÉGUMES YAOURT PÊCHE			