

Bessancourt
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Radis rose
et beurre

Chili sin carne (haricot rouge,
haché végétal, pulpe de tomate,
oignon, aromates)

Riz de Camargue igp

Camembert bio

Coupelle de purée de pommes
bio

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
Fruit bio

MARDI

Tomate bio
Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de boeuf sauce
milanaise (tomate, oignon, herbes
aromatiques)

Omelette nature OPA
Chou fleur cuisiné

Fromage blanc bio

Madeleine bretonne bio

Petits beurre
Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de
provence

Lentille et quinoa sauce
provençale

Lentilles cuisinées

Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'ananas

JEUDI

** C'est la rentrée **

Melon bio

Blanquette de veau
Lasagne végétale
Farfalles

Fromage fondu bio croc lait

Crème dessert bio chocolat
Barre chocolat Kinder country

Jus d'orange bio

Viennoiserie
Yaourt aromatisé
Fruit bio

VENDREDI

Haricot vert
Vinaigrette à la moutarde

Saumon sauce beurre et citron
Ravioli aux légumes
Boullgour

Edam bio

Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pommes et
poire
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Indication
Géographique



Issu de l'agriculture
biologique

Bessancourt
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Colombo de volaille
Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)
Riz de Camargue igr
Fromage frais Chanteneige bio
Fruit bio

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pomme pruneaux
Yaourt nature

MARDI

Pomelos
Sauté de bœuf sauce piperade (tomate, poivron, herbes de provence)
Tartiflette végétarienne aux champignons
Petits pois sauce tomate
Yaourt bio aromatisé framboise
Fruit bio

Viennoiserie
Coupelle de purée de pomme abricot
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MERCREDI

Tomate bio
Boulettes de dinde et veau all'arrabiata (tomate, oignon, huile d'olive)
Ravioli au fromage
Fusilli
Gouda bio
Coupelle de purée de pomme et poire bio

Gaufre poudrée
Fruit bio
Yaourt aromatisé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Taboulé
Vinaigrette à la moutarde
Omelette nature opa
Haricots vert cuisinés
Carré bio
Fruit bio

Biscuits palmiers
Pâte à tartiner
Fromage blanc nature
Jus de pommes

VENDREDI

Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde
Colin d'Alaska pmd meunière
Dahl de lentilles vertes
Boulgour
Fromage blanc bio
Yaourt bio aromatisé vanille

Baguette
Gelée de groseille
Fruit bio
Petit fromage blanc aux fruits

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Œuf de poule élevée en plein air



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Bessancourt
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Lasagne végétale

 Pointe de Brie bio

 Fruit bio

Baguette
Fromage frais Fraidou
Jus multifruit

MARDI

  Concombres rondelles bio lcl

 Hoki pmd sauce basilic
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Blé bio

 Coulommiers bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Viennoiserie
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

MERCREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Saucisse de volaille bio
Courmentier de lentilles verte BIO, purée BIO

 Purée de courgette et pommes de terre bio

 Yaourt bio nature

 Pastèque bio

Cookies
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

  Salade de tomate bio lcl
 Vinaigrette moutarde bio

 Gardiane de boeuf bio
Croque'tofu fromage BIO

 Carottes bio

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Gaufrettes au chocolat
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et poire

VENDREDI

 Houmous bio

 Rôti de porc bio au jus
VG. GRATIN PDT AGB, EPINARD AGB, FROMAGE RACLETTE

 Epinards branches bio à la béchamel

 Yaourt bio brassé au citron

 Fruit bio

Baguette
Gelée de coing
Fromage blanc aromatisé
Jus de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Bessancourt
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et croûtons

 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de porc bio sauce olive
*Korma, riz BIO, brunoise
provençale, petits pois BIO*

 Riz bio

 Petits pois mijotés bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Assiette de fruits bio

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage blanc aux fruits
 Fruit bio

MARDI

 Salade de pomme de terre bio
LCL, vinaigrette au basilic

 Poulet rôti bio au jus
*sauce tomate BIO
Galette emmental BIO*

 Haricots verts bio

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Corn flakes
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte râpée bio lcl
vinaigrette moutarde à l'ancienne
et miel huile bio

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres

 Emmental bio

 Crème dessert bio chocolat

Brownie
Petit fromage frais nature
 Fruit bio

JEUDI

*** Amuse-bouche : figue ***

 Tartine oeuf bio ciboulette

 Dés de saumon pmd sauce
niçoise (tomate, olive, basilic,
câpres)

Parmentier de lentille corail BIO

 Purée de pommes de terre bio

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture de fraises
Miel
Sucre roux

 Fruit bio

Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes et
poire
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

VENDREDI

 Concombre bio lcl en dés,
mais bio

 et dés de gouda bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté veau bio sauce au
romarin

*Tajine de pois chiches et boulgour
BIO*

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

 Cake bio à la cannelle

Baguette
Fromage frais Saint môret
 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Produit local

Bessancourt
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Croque'tofu fromage BIO

 Frites bio

 Fromage blanc bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Baguette
Miel
Yaourt nature
 Fruit bio

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de betteraves bio

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Viennoiserie
Petit fromage blanc aux fruits
Jus multifruit

MERCREDI

 Boeuf mode bio
sauce tomate *BIO*
Omelette *BIO*

 Petits pois mijotés bio

 Pâtes bio

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

JEUDI

 Salade de tomate bio lcl
 Vinaigrette bio provençale

ROTI PORC AGB SCE
CHARCUTIERE

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

 Blé bio

 Camembert bio

 Crème dessert bio à la vanille

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
 Fruit bio

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Nuggets de poisson pmd
et ketchup
Nuggets de blé

 Chou fleur bio en gratin

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Bessancourt
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
 et maïs bio
 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de porc bio sauce au thym
 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
 Pommes de terre bio

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Fruit bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus de pommes

MARDI

 Salade de tomate bio lcl
 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de boeuf bio sauce barbecue
sauce tomate BIO
 Steak de seitan bio (blé et légumes)
 Haricots verts bio

 Petit suisse nature bio
 Palets bretons bio

Gâteau fourré au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MERCREDI

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
 Macaroni bio semi complet, courgette façon caponata et câpres et quartier de citron
 Macaroni bio semi complet

Carré

 Fruit bio

Pailloline
Petit fromage frais nature
Jus d'ananas

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Assiette de fruits bio

Viennoiserie
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et fraises

VENDREDI

 Carottes bio (issues local) râpées vinaigrette bio au basilic

 Sauté de poulet bio sauce au caramel
 Epinard/mentier bio (lentilles corails bio)
 Purée d'épinards et pommes de terre bio

 Emmental bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Gelée de groseille
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Bessancourt
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Macédoine mayonnaise bio

 Sauté de porc bio sauce végétale pomme curry crème

 Riz bio *Korma bio patate douce bio et edamame*

 Riz bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Baguette

Chocolat noir (tablette)

Yaourt nature

Coupelle de purée de pomme pruneaux

MARDI

*** Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien ***

 Tomate bio

 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

 Penne bio semi complètes pois chiche épinards tandoori

 Emmental bio

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Viennoiserie

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

MERCREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Salade verte bio
VINAIGRETTE
D'AGRUMES, CANNELLE (HUILE AGB) (ACCOMP.)

 Poulet rôti bio au jus
Sauce Basquaise
Omelette BIO
PDT AGB EN PUREE MUSCADE

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Pain au lait

 Fruit bio

Lait demi écrémé

Sirop de grenadine

JEUDI

*** Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien ***

Tartinable de haricots rouges aux épices

 Sauté de boeuf bio sauce paprika persil
Croque'tofu fromage BIO

 Petits pois mijotés bio

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

 Cake au chocolat épicé bio cpne

Fromage blanc aromatisé

Jus multifruit

VENDREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Concombres en rondelles bio sauce fromage blanc menthe et épices kebab

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces

 *Quenelle bio sauce tomate*

 Carottes bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Crêpe sucrée bio

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Bessancourt
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

 Carotte bio locale

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre roux
Miel

 Confiture de mûre bio

 Fruit bio

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Coupelle de purée de pommes et
poire

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de veau bio sauce des
hortillons
sauce tomate *BIO*
Galette emmental BIO
 Légumes façon maillot bio
(petits pois, carotte, haricot vert)

 Riz bio

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio

Madeleine
Fromage blanc nature
Jus de pommes

MERCREDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio lcl vinaigrette
bio au cidre

 Dés de saumon pmd sauce
tomate

 Pâtes bio, légumes bio et pois
cassés

 Macaroni bio

 Gouda bio

 Crème dessert bio chocolat

Gaufre nappée au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI

*** Vacances ***

Sardine à l'huile
et beurre
Œuf dur BIO

 Saucisse de volaille bio
 sauce tomate bio
Galette boulgour épeautre et
légumes BIO

 Frites bio

 Yaourt bio brassé au citron

 Fruit bio

Viennoiserie
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

*** Vacances ***

 Salade de mâche et betteraves
rouges bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Hoki pmd sauce armoricaine
sauce tomate *BIO*
Omelette BIO

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Cake coco bio

Baguette
Confiture de fraises
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Bessancourt
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Endives bio (issues local)

 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

 Colin d'Alaska pmd sauce curry

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Epinards branche bio à la crème

 Coulommiers bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Baguette

Confiture d'abricots

Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio

MARDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

 Pâtes bio sauce crème et champignons

 et emmental râpé bio

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Viennoiserie

Coupelle de purée de pommes et fraises

Lait demi écrémé

Chocolat en poudre

MERCREDI

*** Vacances ***

 Salade de lentilles bio
 et emmental bio

 Poulet rôti bio au jus

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

 Haricots verts bio

 Fruit bio

Brownie

Petit fromage frais nature

Jus multifruit

JEUDI

*** Vacances ***

 Soupe de poireaux pommes de terre bio

 Sauté bœuf bio façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons)
Omelette BIO
sauce tomate BIO

 Crumble de carottes bio et potiron

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Mini cake aux pépites de chocolat bio

Cookies

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

VENDREDI

