



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 aux fruits

 Fruit bio

## MARDI

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

 Penne bio sauce crème champignons et noisettes

 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 au lait entier


Jus multifruit


## JEUDI


### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Soupe de poireaux pommes de terre bio

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

 Crumble de carottes bio et potiron

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Mini cake aux pépites de chocolat bio

Cookies

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

## VENDREDI




Bessancourt  
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024


# MENU

de la semaine


## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)  
Salade verte


 Vinaigrette moutarde bio


 Fromage blanc bio


 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette  
Fromage fondu  
 Fruit bio

## MARDI

 Salade de lentilles bio

 Goulash de boeuf bio (paprika doux, tomate)

 Omelette bio fraîche  
sauce tomate BIO

 Carottes bio


 Edam bio


 Fruit bio

Viennoiserie  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine


## MERCREDI

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

 Hoki pmd sauce au citron

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame


 Riz bio


 Yaourt bio brassé aromatisé fraise


 Fruit bio


Gaufre nappée au chocolat  
Petit fromage frais nature au lait entier  
Jus d'ananas


## JEUDI


 Chou rouge frais bio local vinaigrette bio

 Escalope de porc bio sauce tomate

 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres

 Coquillettes bio blé semi-complet

 Pointe de Brie bio


 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


 Cake nature bio

 Fruit bio

Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre


## VENDREDI


 Soupe crecy, carotte et pomme de terre bio


 Merlu pmd sauce aux épices douces

Croque'tofu fromage BIO  
sauce tomate BIO

Chou fleur en béchamel

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Palets bretons bio

Baguette et beurre  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
 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 biologique



Produit de la mer durable

Bessancourt  
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

# MENU

de la semaine



## LUNDI

## MARDI





## MERCREDI

## JEUDI


## VENDREDI

 Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio


---

 Saucisse de volaille bio  
 sauce tomate bio  
 Omelette bio fraîche  
 Lentilles mijotées bio

---



 Emmental bio

---



 Coupelle de purée de pommes bio

---


Petits beurre  
Yaourt nature  
 Fruit bio

 Salade de betteraves bio  
 Vinaigrette moutarde bio


---

 Sauté de boeuf bio sauce dijonnaise (moutarde)  
 Sauce ratatouille bio et pois cassés  
Pommes de terre vapeur

---

 Yaourt bio aromatisé vanille




---

 Fruit bio


---

Gâteau fourré à la fraise  
Coupelle de purée de pommes et poire  
Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Pizza purée de tomate emmental bio  
 Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio

---

 Fromage frais Chanteneige bio


---

Fruit




---

Viennoiserie  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Jus de pommes


### \*\*\* Vendée Globe \*\*\*

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise


---

 Parmentier colin d'Alaska PMD, pomme de terre bio  
*Parmentier de lentille corail BIO*  
 Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio


---

 Yaourt bio aromatisé framboise

---

 Crêpe sucrée bio

---

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
 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


Bessancourt  
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI


 Betteraves bio et maïs bio

 Vinaigrette moutarde bio


 Boulettes de boeuf bio à l'orientale

Jus de légumes


*Tajine de pois chiches et boulgour*  
BIO

 Légumes couscous bio

 Boulgour bio

 Fromage blanc bio sucré différemment

Sucre roux

 Confiture de fraises bio

Miel

Fruit


Baguette


Fromage frais Fraidou

Coupelle de purée de pomme  
abricot


## MARDI


\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

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

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

 Gouda bio


 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio


Viennoiserie

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits


Jus multifruit

## MERCREDI

 Merlu pmd sauce basilic  
*Croque'tofu fromage BIO*  
*sauce tomate BIO*

 Pommes de terre bio en purée  
(PDT bio locale fraîche)

 Coulommiers bio

 Fruit bio


Madeleine


Fromage blanc nature

 Fruit bio


## JEUDI


\*\*\* **Amuse-bouche : graine de tournesol BIO** \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

 Sauté de poulet bio au jus  
*sauce tomate BIO*  
*Omelette BIO*

 Frites bio

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

 Fruit bio

Brownie


Coupelle de purée de pommes


Lait demi écrémé

Sirup de grenadine

## VENDREDI


Soupe de haricots blanc

 Rôti de veau bio sauce  
marengo (tomate et champignons)

 Steak de seitan bio (blé et  
légumes)

*sauce tomate BIO*

 Haricots verts bio

 Fromage frais fouetté Rondelé  
bio

 Cake coco bio

Baguette

Confiture d'abricots

Yaourt aromatisé

 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 25/11/2024 au 29/11/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Dés de saumon pmd sauce curry

 Gratin de pommes de terre bio  
*epinards bio fromage a raclette*


 Pommes de terre bio

 Epinards branche bio à la crème

—

 Yaourt bio nature


—


 Assiette de fruits bio

—


Baguette  
Miel  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Jus de pommes

## MARDI


 Carottes râpées bio

 Vinaigrette moutarde bio


—

 Sauté de poulet bio sauce chasseur


*Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental*

 Fusilli bio


—

 Carré bio

—


 Crème dessert bio chocolat

—

Corn flakes  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre


## MERCREDI


\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Œuf dur bio et sauce cocktail

—


Pané moelleux au gouda

 sauce tomate bio


 Blé bio

 Haricots verts bio

—

 Fromage frais Chanteneige bio


—


 Fruit bio

—


Cookies  
Yaourt nature  
Coupelle de purée de pomme abricot

## JEUDI


 Salade de mâche et betteraves rouges bio

 Vinaigrette moutarde bio


—

 Boeuf mode bio


*Galette emmental BIO sauce tomate BIO*

 Carottes bio locales


—

 Yaourt bio brassé à la banane

—


 Biscuit nappé au chocolat noir bio

—


Viennoiserie  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine


## VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges


 Vinaigrette bio aux herbes

—


 Hoki pmd sauce au citron  
*sauce tomate BIO Omelette BIO*

 Riz bio


—

 Gouda bio

—

 Purée de pomme fraiche bio

—

Baguette  
Fromage frais Petit louis  
 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 biologique



Produit de la mer durable






Bessancourt  
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024


# MENU

de la semaine





## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Mâche et betteraves bio
-  Vinaigrette bio à l'échalote
- Sauce ratatouille bio et pois cassés
-  Pennes bio
-  Yaourt bio nature
-  Crêpe sucrée bio








- 
- Baguette
  - Confiture d'abricots
  -  Fruit bio
  - Lait demi écrémé
  - Chocolat en poudre


## MARDI

-  Hoki pmd sauce à l'oseille
- Riz **BIO**, pois chiches, épinard **BIO**, graines de courge
-  Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-  Fruit bio







- 
- Viennoiserie
  - Petit fromage frais aromatisé aux fruits
  - Jus de pommes



## MERCREDI

-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette moutarde bio
-  Gardiane de boeuf bio
- Omelette **BIO**
- sauce tomate **BIO**
-  Petits pois mijotés bio
-  Boulgour bio
-  Edam bio
-  Crème dessert bio à la vanille






- 
- Pain au lait
  - Fromage blanc nature
  -  Fruit bio

## JEUDI

- Céleri rémoulade
-  Saucisse de volaille bio
-  sauce tomate bio
-  Steak de seitan bio (blé et légumes)
-  Frites bio
-  Coulommiers bio
-  Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille

- 
-  Cake bio à la cannelle
  - Yaourt nature
  -  Fruit bio

## VENDREDI

-  Tartine oeuf bio ciboulette
-  Sauté de porc\* bio au jus
-  Boulettes de flageolets bio
- sauce tomate
- sauce tomate **BIO**
-  Purée de courge butternut bio et pommes de terre
-  Yaourt bio aromatisé framboise
- Fruit

- 
- Baguette
  - Chocolat noir (tablette)
  - Coupelle de purée de pommes et fraises
  - 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




Bessancourt  
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024


# MENU


de la semaine


## LUNDI

 Macédoine mayonnaise bio


---

 Sauté de poulet bio sauce forestière


 Dahl de lentilles corail bio et riz bio

 Riz bio

---

 Yaourt bio nature

---

 Assiette de fruits bio

---


Baguette


 Camembert bio

Coupelle de purée de pomme abricot


## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*


 Carottes râpées bio

 Vinaigrette moutarde bio


---

 Boulgour bio Korma brunoise provençale et petits pois bio

---


 Gouda bio

---

 Coupelle de purée de pommes bio

---


Viennoiserie

 Fruit bio

Lait demi écrémé


Chocolat en poudre

## MERCREDI


 Hoki pmd sauce armoricaine

*Omelette BIO*


*sauce tomate BIO*

 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)

---

 Yaourt bio aromatisé vanille

---

 Fruit bio

---

Cookies


Yaourt nature

Jus d'ananas


## JEUDI

Soupe de haricots verts et pommes de terre


---

 Sauté de boeuf bio sauce paprika persil

*Coquitiflette (coquillettes et fromage type tartiflette)*

 Coquillettes bio

---

 Camembert bio

---

Fruit

---


Gaufre poudrée


Coupelle de purée de pomme pruneaux


Lait demi écrémé

Sirop de grenadine


## VENDREDI

 Salade verte bio

 et maïs bio

 Vinaigrette bio au basilic

---

 Meunière colin pmd d'Alaska frais


*Croque'tofu fromage BIO*

*sauce tomate BIO*


et quartier de citron

Epinards branches en béchamel

---

 Fromage frais Chanteneige bio

---


 Galette pur beurre bio

---

Baguette

Confiture de fraises

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 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  
biologique


  
Produit de la mer  
durable


Bessancourt  
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Chou blanc bio en rémoulade


 Boeuf bio tomat'olive  
Jus de légumes

*Tajine de pois chiches et boulgour  
BIO*

 Carottes bio

 Boulgour bio

 Edam bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio


Baguette  
et beurre


Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

 Fruit bio


## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*


 Mâche et betteraves bio

 Vinaigrette bio moutarde à  
l'ancienne


 Quenelle bio sauce tomate

 Penne bio semi-complet

 Saint Paulin bio

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio


Miel pops

 Fruit bio


Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre

## MERCREDI


Terrine de légumes  
et dosette de mayonnaise


 Dés de saumon pmd sauce  
basilic

*Finger soja et blé aux trois graines  
et ketchup*

 Chou fleur bio béchamel à  
l'emmental

 Pommes de terre bio

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

 Fruit bio

Pailloline

Petit fromage frais nature au lait  
entier  
Jus multifruit

## JEUDI

\*\*\* **Repas de fêtes de fin d'année** \*\*\*

*Soupe végétale panais aux  
marrons*

*GNOCCHETTI LENTILLE ROUGE  
CREME L.CORAIL GRAINE  
COURGE*


Viennoiserie


Yaourt aromatisé


 Fruit bio


## VENDREDI

ROTI PORC AGB SCE ROMARIN  
Jus de légumes

 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés et graines de courges bio

 Blé bio aux petits légumes

 Yaourt bio nature

 Confiture de fraises bio

Miel

Sucre roux

 Fruit bio

Baguette

et beurre

Coupelle de purée de pommes et  
ananas

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

Bessancourt  
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

        
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