

Bessancourt
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025


MENU


de la semaine


LUNDI


*** Vacances ***


 Salade verte bio

 Vinaigrette moutarde bio


 Merlu pmd sauce crème

 Penne bio semi complètes pois chiche épinards tandoori

 Epinards branches bio à la béchamel

 Penne bio semi-complet

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fruit bio

Baguette

Miel


Coupe de purée de pomme coing


Lait demi écrémé

Chocolat en poudre

MARDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio frais vinaigrette au vinaigre de cidre et huile bio

 Sauté de boeuf bio sauce barbecue

Croque'tofu fromage BIO sauce tomate BIO

Pommes de terre quartier avec peau

 Carré bio

 Crème dessert bio à la vanille

Viennoiserie

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

MERCREDI


JEUDI


*** Vacances ***

 Pomelos bio

POULET AGB SAUCE FACON ORIENTALE

Jus de légumes
sauce tomate BIO
Omelette BIO

 Yaourt bio brassé au citron

 Coupe de purée de pommes bio

Viennoiserie


 Fruit bio


Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

VENDREDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

 Betteraves bio et maïs bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Dahl de lentille corail bio et riz bio topping amande effilée

 Edam bio

 Fruit bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Yaourt nature
Jus multifruit

sOgeres

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



Issu de l'agriculture biologique




Produit de la mer durable



Bessancourt
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025


MENU

de la semaine


LUNDI


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

 Sauté de boeuf bio marengo
 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)


 Pommes de terre bio



 Camembert bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


Baguette
Confiture d'abricots
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MARDI

 Macédoine mayonnaise bio


 Sauté de porc bio sauce fermière
Jus de légumes
Boulettes de soja sauce tomate
 Blé bio aux petits légumes




 Emmental bio

 Assiette de fruits bio

Viennoiserie
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes et ananas

MERCREDI

 Hoki pmd sauce tomate

 Oeuf bio à la florentine
 Epinards branches bio à la béchamel
 Riz bio
Yaourt bio nature


 Fruit bio


Petits beurre
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT)

 Carmentier de lentilles corail bio



 Fromage fondu vache qui rit bio



 Fruit bio

Cake nature (farine LCL)
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

VENDREDI

*** Partage de la galette ***

 Salade verte bio et croûtons
 Vinaigrette bio aux herbes

 Merlu pmd sauce échalote sauce tomate
Croque'tofu fromage BIO
 Haricots verts bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Galette des Rois 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

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Bessancourt
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pois chiches bio

 Poulet bio sauce paprika au persil

 Omelette bio fraîche
sauce tomate BIO

Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Fromage blanc bio

 Fruit bio


Baguette


Confiture de fraises

Yaourt aromatisé

Jus d'ananas


MARDI


 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
aurore (crème fraîche, tomate
concentrée et fumet de poisson)


Jus de légumes

Beignet stick mozzarella

 Boulgour bio

 Chou fleur bio béchamel

CARRE AGB


 Crème dessert bio chocolat


Cookies


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI

 Haricots verts bio vinaigrette bio
à l'échalote

 Jambon blanc bio *
sauce tomate BIO
Pané à l'emmental

 Coquillettes bio
Ratatouille à la niçoise

 et emmental râpé bio

 Fruit bio

Palet breton pur beurre


Coupelle de purée de pomme
abricot

Lait demi écrémé

Sirop de grenadine


JEUDI

*** Menu Canadien ***

 Salade verte bio et croûtons
SAUCE FROMAGERE A
L'ESTRAGON
(CREME, MAYO., MOUTARDE
AGB)

PATE CHINOIS BOEUF AGB
MAIS, PUREE PDT AGB
*Pate chinois (égrené végétal) maïs
(purée de pommes de terre AGB)*

 Fromage fondu bio croc lait


 Crêpe sucrée bio


Viennoiserie

Petit fromage frais nature au lait
entier

 Fruit bio

VENDREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Fruit bio

Baguette

et beurre

Coupelle de purée de pomme
pruneaux

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

Bessancourt
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU


de la semaine


LUNDI


*** Menu Végétarien ***

 Maïs bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Quenelle bio sauce tomate

 Pennes bio

 Yaourt bio brassé framboise, abricot


 Fruit bio

Baguette

Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Chou rouge bio vinaigrette moutarde à l'ancienne au miel bio

MERLU SAUCE MAFE
CACAHUETE
Croque'tofu fromage *BIO*
sauce tomate *BIO*

 Riz bio

 Carottes bio

 Edam bio

 Crème dessert bio à la vanille

Viennoiserie


 Fruit bio

Lait demi écrémé


Sirop de grenadine

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de terre

 Goulash de boeuf bio (paprika doux, tomate)

Pané moelleux au gouda
Petits pois mijotés

 Pointe de Brie bio


 Fruit bio

Madeleine


Yaourt aromatisé

Jus d'orange

JEUDI

 Sauté de poulet bio sauce estragon
sauce tomate *BIO*
Omelette *BIO*

 Frites bio

 Fromage fondu vache qui rit bio


Fruit


Pain au lait


Coupelle de purée de pommes et ananas

Lait demi écrémé
Chocolat en poudre


VENDREDI

 Salade verte bio aux pommes et oranges bio


 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de porc bio sauce tomate

Beignet stick mozzarella


 Chou fleur bio béchamel à l'emmental

 Yaourt bio brassé à la banane

 Mini cake aux pépites de chocolat bio

Baguette

Miel
Petit fromage frais nature au lait entier

 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


Bessancourt
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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


 Saucisse de volaille bio
Saucisse végétale soja et blé
Gratin de pommes de terre (pdt BIO)

 Haricots verts bio

 Fromage frais Chanteneige bio


 Crème dessert bio chocolat


Baguette
Chocolat au lait (tablette)

 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine


MARDI


*** Animation Recettes
Végétales ***

 Salade verte bio
et croûtons

 Vinaigrette moutarde bio

Fusilli sauce lentilles verte tomate
graines de courges (fusilli AGB,
tomates AGB)


 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise


 Coupelle de purée de pomme
et poire bio


Barre bretonne à partager
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI


 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Hoki pmd sauce aux fines
herbes

 Quenelle bio sauce tomate

 Carottes bio locales

 Coulommiers bio

 Fruit bio


Frosties
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI


*** **Nouvel An Chinois** ***


Chou chinois


 Vinaigrette bio cumin et
coriandre

 Sauté de bœuf bio sauce
caramel

*Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki*

 Riz bio et petits légumes


 Fromage blanc bio
Coulis de mangue

 Cake coco bio


Viennoiserie
Yaourt aromatisé

 Fruit bio

VENDREDI

 Parmentier de saumon, pomme
de terre bio
*Parmentier égréné végétal Purée
de pommes de terre AGB*

 Salade verte bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Emmental bio

Fruit

Baguette
Gelée de coing
Fromage blanc nature
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


Bessancourt
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Betteraves bio et maïs bio
 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan
Boulettes de soja sauce tomate

 Boulgour bio aux petits
légumes


 Coulommiers bio

Fruit

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé
Jus multifruit


MARDI

*** Menu végétarien ***


 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

PIZZA AGB FROMAGE

 Salade verte bio


 Vinaigrette moutarde bio

 Yaourt bio aromatisé vanille


 Coupelle de purée de pommes
bio

Viennoiserie
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine


MERCREDI

 Colin alaska pmd sauce au
curry

Pané moelleux au gouda

 Lentilles mijotées bio

 Emmental bio


 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Fromage blanc nature


JEUDI



 Céleri bio local en rémoulade

SAUTE PORC AGB SCE
CHAMPIGNON CREMEE
sauce tomate BIO
Omelette BIO

 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre

 Fromage fondu bio croc lait



 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Cake à la cannelle farine lcl
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre



VENDREDI


*** Vive les crêpes ***

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit

 Merlu pmd sauce crème
Lasagne ricotta épinard chèvre
 Haricots verts bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Crêpe sucrée bio
 Pâte à tartiner bio CE

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





Produit local

Bessancourt
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025



MENU



de la semaine


LUNDI


 Chou rouge bio
 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

COLIN ALASKA SAUCE BASILIC
sauce tomate BIO


 Omelette bio fraîche
 Pommes de terre bio



 Fromage blanc bio sucré différemment
 Confiture de fraises bio
Miel
Sucre roux


 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
 Fruit bio

MARDI

 Salade de lentilles bio et vinaigrette bio


 Sauté de porc bio sauce fermière
Croque'tofu fromage BIO sauce tomate BIO
 Carottes bio


 Edam bio
Fruit


Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine


MERCREDI


*** Menu Végétarien ***

 Pomelos bio




Pané moelleux au gouda
 Purée de brocolis et pommes de terre bio


 Camembert bio


 Crème dessert bio à la vanille

Pailloline
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

JEUDI


 Sauté de boeuf bio sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
 *Quenelle bio sauce tomate*
 Frites bio



 Fromage frais Chanteneige bio


 Assiette de fruits bio


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


VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Poisson blanc pané croustillant pmd
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
 Courgettes bio

 Petit suisse nature bio

 Biscuit nappé au chocolat noir bio

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 JoyHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Bessancourt
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***


 Céleri râpé bio et pomme bio


 Vinaigrette moutarde bio

 Hoki pmd sauce façon armoricaine (paprika, tomate, fumet de poisson, crème fraîche)
Quenelle nature sauce végétale crémée

 Riz bio et petits légumes

 Pointe de Brie bio


 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


Baguette
Confiture d'abricots
 Fruit bio
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MARDI


*** Vacances ***

Salade de betteraves rouges

 Vinaigrette moutarde bio

 Bolognaise de boeuf bio
Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)

 Spaghetti bio

 Yaourt bio nature


 Fruit bio


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


MERCREDI

*** Vacances ***

Soupe mélange 3 légumes (carottes navets céleri, pommes de terre)

 Sauté de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon)
sauce tomate BIO
Omelette BIO
Petits pois et carottes

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fruit bio

Brownie
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Jus d'ananas


JEUDI


*** Vacances - Assiette Végétale ***


Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons)

 Vinaigrette moutarde bio

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio


Petits beurre
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre


VENDREDI


*** Vacances ***

 Salade verte bio


 Maïs bio



 et dés de gouda bio

 Vinaigrette bio à la ciboulette

 Saucisse de volaille bio
Saucisse végétale soja et blé

 Haricots verts bio

 Cake nature bio (individuel)

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Yaourt nature
 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






Bessancourt
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI






*** Vacances ***


 Sauté de bœuf bio sauce au thym
 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
 Pommes de terre bio
—
 Yaourt bio aromatisé vanille
—
 Fruit bio

=====
Baguette
Fromage frais Saint môret
Jus multifruit

MARDI






*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
—
 Colin d'Alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)
Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé
 Coquillettes bio
—
 Fromage frais Chanteneige bio
—
 Crème dessert bio à la vanille

=====
Corn flakes
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MERCREDI






*** Vacances ***

 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise
—
POULET AGB SAUCE AUX OLIVES (C/H/P)
 Dahl de lentille corail bio et riz bio topping amande effilée
 Riz bio
—
 Coulommiers bio
—
 Fruit bio

=====
Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus de pommes

JEUDI







*** Vacances ***


 Taboulé aux raisins secs, semoule bio
—
 Sauté de porc bio sauce forestière
sauce tomate BIO
Omelette BIO
 Carottes bio locales
—
 Emmental bio
—
 Fruit bio

=====
Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

VENDREDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

 Endive bio
 Vinaigrette moutarde bio
—
 Steak de seitan bio (blé et légumes)
 sauce tomate bio
Haricots beurre
—
 Yaourt bio nature
—
 Cake bio au chocolat

=====
Baguette
Miel
 Fruit bio
Yaourt aromatisé

* : 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