

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Radis en rondelles
Sauce fromage blanc aux herbes

Sauté de bœuf sauce tomate
basilic

 Brocolis bio
au persil

 Semoule bio

Edam


Compote de poires allégée en
sucre

MARDI

**** Repas végétarien ****

Soupe de haricots verts et
pommes de terre



Torsade sauce bolognaise lentilles
vertes et emmental

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot


Fruit

MERCREDI

Champignons émincés
Sauce crème ciboulette

  Saucisse de Toulouse bbc
lcl


Purée de pommes de terre


 Coulommiers bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Fruit
Pain
Chocolat au lait (tablette)

JEUDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde



 Filet de limande pmd sauce
citron


Duo de carottes orange et jaune
au jus de légumes

Petit fromage blanc aux fruits

Gâteau haricots blancs aux poires

VENDREDI

  Salade de riz bio composée
cpne

 Œuf dur opa

Epinards branches en béchamel

Fromage frais Fraidou

Fruit frais

* : 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



Bleu blanc
cœur



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Produit local



Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

Salade verte fraîche
et croûtons
et vinaigrette moutarde


 Médaillon de merlu pmd sauce
au curry
 Riz bio
Edam
Mousse au chocolat au lait


MARDI

**** Repas végétarien ****


Soupe de betteraves et pommes
de terre
 Pâtes bio sauce au légume soja
(carotte, tomate, haché végétal)
et emmental râpé
Yaourt aromatisé
Fruit frais

MERCREDI


Panais rémoulade aux pommes
Sauté de dinde sauce crème et
champignons
Gratin de chou fleur et pommes de
terre
 Fromage fondu vache qui rit bio
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Fruit frais
 Gâteau au fromage blanc cpne

JEUDI

Crêpe à l'emmental
Rôti de veau au jus
 Haricots vert bio à l'ail
Fromage blanc sucré
Fruit frais

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
Jambon blanc* Ir
Purée de pdt et lentilles corail à
l'indienne
Pointe de Brie
Fruit frais

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Salade de pois chiche
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf sauce au thym
 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

Fromage blanc aromatisé
Ananas


MARDI


Radis roses en rondelles
Vinaigrette au miel

 Omelette bio
Sauce Basquaise
Riz

Coulommiers
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

 Endives bio
et pomme
et vinaigrette moutarde

 Parmentier colin d'Alaska pmd
purée de carottes


 Saint Nectaire aop

Smoothie ananas passion

Pain au lait
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

JEUDI


**** Repas végétarien ****

 Macédoine bio
et vinaigrette moutarde

Pâtes farfalle épinard et chèvre


Fromage frais Saint môret

Banane

 sauce au chocolat au lait cpne

VENDREDI

***** Les Pas Pareilles *****

 Chou blanc bio
Vinaigrette framboise

Cordon bleu de volaille
Ratatouille à la niçoise
Blé

Yaourt aromatisé

Fondant de haricot rouge et
framboise

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Coquillettes au pesto

Cuisse de poulet rôti et son jus
Haricots verts à l'ail

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

MARDI

*** Amuse-Bouche : Muesli ***

Radis roses
Sauce fromage blanc citronnée

Merguez
Purée de courgettes et pommes de terre


 Camembert bio

Beignet aux pommes

MERCREDI

Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)


Sauté de boeuf sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)

 Semoule bio

Yaourt aromatisé

Fruit frais

Muffin vanille pépites de chocolat

 Purée de pomme fraîche à la cannelle cpne


JEUDI

** Repas végétarien **


Salade verte fraîche et vinaigrette moutarde


Dahl de lentilles corail et riz

Fromage frais cantafrais

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

VENDREDI

 Carottes râpées bio et vinaigrette au curry

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Purée salsifis

Fromage blanc sucré différemment :
Coulis de mangue
Pâte à tartiner

Fruit frais

sOgeres

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



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos
et dosette de sucre blanc


Sauté de boeuf sauce au thym
Brocolis
Semoule


 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Compote de pêches allégée en
sucre

MARDI

Salade d'endives
vinaigrette à l'huile de noix

 Dés de poisson pmd sauce
béchamel aux épices douces

 Coquille bio semi-complet

Camembert

Fruit frais


MERCREDI

Soupe dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Rôti de dinde à la diable
Purée de pommes de terre


 Emmental bio

Fruit frais


 Gâteau moelleux au chocolat
cpne
Jus de pommes

JEUDI

Emincé de chou blanc et raisins
secs
et vinaigrette moutarde


Nuggets de poulet
 Courgettes bio
au persil

Petit fromage frais sucré

 Tarte normande dcg

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Œuf dur bio
et mayonnaise

Riz, korma végétarien brunoise
provençale et petit pois

Yaourt aromatisé

Fruit frais

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles


Sauté de boeuf sauce au thym
Carottes

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

Fruit frais

Radis
et beurre

Ravioli de saumon


 Fromage fondu vache qui rit bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Fruit frais
Doghnut

*** C'est la fête : Repas de
Printemps ***

Salade verte fraîche
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron


Escalope de dinde au jus
 Purée de pommes de terre bio
Sauce barbecue

Fromage au lait pasteurisé Carré

Moelleux choco pépite
et crème fouettée

** Repas végétarien **

Carottes râpées
et vinaigrette moutarde

Chili sin carne
 Riz bio

Gouda

Fruit frais

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

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe crecy (carottes et pommes de terre)

 Omelette bio

Ratatouille à la niçoise
Blé

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Pain


Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé

MARDI

**** Vacances scolaires ****

Céleri râpé
Vinaigrette au cerfeuil

Cuisse de poulet rôti et son jus
Riz à l'indienne


 Coulommiers bio

Mousse au chocolat noir

Fromage frais à la vanille
Fruit frais

MERCREDI


**** Vacances scolaires ****

 Œuf dur bio
et mayonnaise

Croque monsieur au thon
Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

Saint Paulin

Compote de pommes allégée en
sucre

Petit fromage frais sucré
 Gâteau cpne aux pommes

JEUDI

**** Les Pas Pareilles : duo de
brocolis ** ** Vacances
scolaires ** ** Repas végétarien ****

Tomates concassées, maïs et
chips de maïs
vinaigrette noire (olive)

Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc


Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Pain au lait
Briquette de jus d'orange

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

 Carottes râpées bio
et oignons frits
et vinaigrette moutarde

Rôti de veau au jus
Purée de pommes de terre

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Dessert à boire lacté parfum coco

Cake chocolat et noix
Fruit frais

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

sOgeres



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf sauce tomate et
origan

 Carottes bio fraîches
au persil

Yaourt nature sucré


Gaufre nappée au chocolat

Biscuit tablette au chocolat au lait
Fruit frais

MARDI

**** Vacances scolaires ** Repas
Végétarien ****

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

 Tajine marocain pois chiche
bio semoule bio cpne

Tomme blanche


Fruit frais

Pain
Chocolat noir (tablette)
Jus de pommes


MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

Choux bicolores

 Médaillon de merlu pmd sauce
au citron

Courgettes
Riz

 Fromage blanc bio
Confiture de fraise

Miel
Sucre roux

Fruit frais

CLAFOUTIS POIRES
Lait demi écrémé


JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Carottes râpées
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

Nuggets de blé
Ketchup pomme
Macaroni

Yaourt aromatisé

 Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle cpne


Barre 5 céréales au chocolat
Fruit frais

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****


Feuilleté au fromage fondu

 Jambon blanc* Ir

 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio

Fromage frais Petit Cotentin

Fruit frais

 Beignet au chocolat dcg
Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Endives bio

et vinaigrette moutarde

Farfalles aux légumes du sud et
dés de fromage de brebis

Montcadi croûte noire

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

Radis roses
et beurre

Sauté de porc* aux petits oignons

 Boulgour bio

Pointe de Brie


Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

MERCREDI

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

Thon à la tomate et au basilic
Riz

Petit fromage blanc aux fruits


 Fruit bio

Pain


Confiture de prunes
Yaourt aromatisé

JEUDI

Tartinade d'haricots blancs

 Rôti de boeuf vbf
et son jus

Purée de pommes de terre


 Yaourt bio aromatisé vanille


Assiette de fruits (pomme, orange)

VENDREDI

*** Amuse-Bouche : Dessert végétal lait de coco ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette au basilic

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Haricots verts bio sauce tomate

Fromage frais Tartare nature

Smoothie de pommes et bananes

* : 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



Viande Bovine
Française

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe de betteraves et pommes
de terre

Emincé de saumon sauce citron

 Semoule bio


Yaourt aromatisé


Fruit frais


MARDI

**** Repas végétarien ****

Segments de pomelos

 Riz pilaf sauce curry pois
chiche épinards graine de courge
bio

 Edam bio

 Tarte chocolat dcg


MERCREDI

JEUDI

Salade façon piémontaise de
dinde

Sauté de bœuf sauce paprika
persil


Petits pois mijotés


 Fromage fondu vache qui rit bio

Fruit frais

VENDREDI

Carottes râpées
vinaigrette au cumin et coriandre

 Omelette opa
sauce tomate

 Coquille bio semi-complet

Pointe de Brie

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

* : 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


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique