

Drancy (Elémentaire)  
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024



LUNDI

Merguez  
 Chou fleur bio en gratin  
 Boulgour bio aux petits légumes  
 Montcadi croûte noire  
 Pont l'évêque aop  
 Fruit bio au choix

MARDI

\*\*\* Menu Végétarien - Menu végétarien \*\*\*  
 Dahl de lentilles corail bio et riz bio cpne  
 Coulommiers bio  
 POINTE DE BRIE AGB  
 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio  
 Crème dessert bio à la vanille

MERCREDI

Sauté de dinde Ir sauce forestière (champignons)  
 Carottes bio locales  
 Semoule bio  
 Fromage blanc individuel sucré différemment :  
 Sucre de canne CE  
 Confiture  
 Fruit bio au choix

JEUDI

Rillettes de porc\* et cornichon  
 Pâté de mousse de canard  
 Daube de boeuf Ir à la provençale  
 Pâtes bio  
 Brocolis bio  
 et emmental râpé bio  
 Fruit bio au choix

VENDREDI

\*\*\* Galette des Rois \*\*\*  
 Céleri bio rémoulade  
 Salade verte bio  
 et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde  
 Parmentier de poisson pmd à la purée de courges butternut bio cpne  
 Galette des Rois dcg

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

Menus proposés sans réserve de disponibilité des produits

sogeres





# Drancy (Elémentaire)

Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024



# de la semaine

# MENU



LUNDI

Salade verte bio  
 Endives bio  
et vinaigrette moutarde

—

Saucisse chipolatas\*  
Saucisse de volaille façon  
chipolatas

Lentilles mijotées bio  
 Carottes bio

—

Dessert lacté gélatiné saveur  
chocolat  
Mousse au chocolat au lait

MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Nuggets à l'emmental  
 Courgettes bio  
 Riz bio

—

Camembert bio  
 Coulommiers bio

—

Fruit bio  
au choix

MERCREDI

Taboulé aux raisins secs  
CPNE, semoule bio

Salade de pois chiches bio  
 et dés de cantal aop

—

Colin d'Alaska pmd sauce curry  
 Purée de céleri et pommes de  
terre cpne (pdt fraîches)

—

Fruit bio  
au choix

JEUDI

Rillettes de thon cpne

—

Sauté de boeuf Ir igp  
marengo  
Brocolis

—

Pommes de terre vapeur

—

Petit suisse nature bio  
Sucre de canne CE

Yaourt bio brassé à la banane

VENDREDI

Salade coleslaw bio  
 Carottes râpées bio vinaigrette  
bio au miel  
 et dés de cantal aop

—

Médailion de merlu pmd sauce  
bretonne  
 Pâtes bio

Epinards branches bio à la  
béchamel

—

Cake au chocolat cpne (farine  
LCL)

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# SoGerres





# Drancy (Elémentaire)

## Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024



# MENU

de la semaine



### LUNDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Chili sin carne bio et riz bio

Riz bio

Yaourt bio aromatisé framboise

Petit suisse nature bio

Sucre de canne CE

Fruit bio

au choix

### MARDI

Goulash de boeuf Ir (paprika doux, tomate)

Petits pois et carottes

Blé bio

Edam

Pont l'évêque aop

Fruit bio

au choix

### MERCREDI

Carottes râpées bio

Pomeles bio

Sucre de canne CE

Pâtes à la romaine (crème, champignon, dinde, emmental, p pois)

Liégeois à la vanille sur lit de caramel

Liégeois chocolat

### JEUDI

Emincé de volaille kebab et ketchup

Tortilla de blé

peau

Yaourt bio nature

Sucre de canne CE

Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit

au choix

### VENDREDI

\*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Salade verte bio et croûtons

et dés de cantal aop et vinaigrette au basilic

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Purée de courgette et pommes de terre bio cpe

Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# sogeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable