




Drancy (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024



MENU



de la semaine

LUNDI

 Endives bio
 Salade verte bio
 et croûtons
 et vinaigrette au miel et moutarde
 à l'ancienne

 Colombo de porc* lr
 Colombo de dinde LR

 Carottes bio
 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé vanille
 Yaourt bio nature
 Sucre de canne CE

MARDI




 Hoki pmd sauce tomate
 Pennes bio
 Brocolis bio



 Saint Nectaire aop
 Edam

 Fruit bio
 au choix

MERCREDI


Soupe de haricots verts et
 pommes de terre


 Sauté de veau lr au romarin
 Petits pois mijotés bio
 Pommes de terre bio


 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat

JEUDI

*** Menu Végétarien ***


 Tajine de pois chiches et
 boulgour bio


 Camembert bio
 Fromage frais fouetté Rondelé
 bio



 Fruit bio
 au choix

VENDREDI

*** Les pas pareille ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
 blanc, oignon, mayonnaise)
 Radis roses
 et beurre demi sel
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
 pané frais

 Epinards branches bio à la
 béchamel
 Semoule bio

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



Appellation d'Origine
 Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
 biologique



Produit de la mer
 durable

sogeres


Drancy (Elémentaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf lr igp aux olives
Ratatouille à la niçoise
Blé


Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Mousse au chocolat au lait

MARDI



*** Menu Végétarien ***


 Dahl de lentilles corail bio et riz bio



 Pont l'évêque aop
Pointe de brie


 Fruit bio
au choix

MERCREDI

 Escalope de dinde lr sauce chasseur
 Pâtes bio


 Haricots verts bio persillés


 Yaourt bio brassé à la fraise
 Yaourt bio nature
Sucre de canne CE


 Fruit bio
au choix

JEUDI

Rillettes de thon


 Jambon blanc lr sauce tomate
JAMBON DINDE LBR SAUCE TOMATE


 Haricots blancs coco bio sauce thym


 Carottes bio


 Fruit bio
au choix

VENDREDI

 Salade verte bio et croûtons et maïs

 et dés de cantal aop

 Merlu pmr sauce bretonne

 Purée de pommes de terre bio

Coupelle de purée de pomme coing

Coupelle de purée de pommes et poire

• : 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



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

sOgeres


Drancy (Elémentaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt bio nature
Sucre de canne CE


Confiture
 Fruit bio
au choix


MARDI

*** Amuse-bouche : Muesli ***

 Sauté de dinde lr sauce tomate
 Riz bio



 Haricots verts bio persillés


 Fromage frais fouetté Rondelé
bio


 Fromage frais Carré frais bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Crème dessert à la vanille


MERCREDI




 Merlu pmd sauce dieppoise
 Purée de céleri et pommes de
terre cpne (pdt fraîches)


 Saint Nectaire aop
Tomme blanche

 Fruit bio
au choix

JEUDI

Radis roses en rondelles
Emincé d'endives
 et dés de cantal aop
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Boeuf mode lr
 Carottes bio
 Semoule bio

 Eclair parfum chocolat dcg

VENDREDI

 Hoki pmd sauce basilic
 Brocolis bio
 Pâtes bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature
Sucre de canne CE

 Fruit bio
au choix

* : 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



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sogeres

Drancy (Elémentaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU


de la semaine


LUNDI


*** Menu Végétarien ***

 Carottes rapées bio fraîches vinaigrette bio provençale
 Endives bio vinaigrette à la provençale


 Galette emmental bio et ketchup

 Lentilles lcl mijotées


 Haricots verts bio persillés

 Yaourt bio nature

Sucre de canne CE


 Yaourt bio aromatisé framboise


MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille


 Pâtes bio



 Epinards branche bio à la crème


 Pont l'évêque aop Gouda


 Fruit bio au choix


MERCREDI


 Céleri bio rémoulade


 Salade de mâche et betteraves rouges bio et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr igp printanier

 Petits pois mijotés bio

 Riz bio


 Beignet parfum chocolat noisette dog


 Beignet framboise dog


JEUDI

Francfort de volaille et ketchup


Pommes de terre quartier avec peau


 Emmental bio


 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio au choix

VENDREDI

 Salade verte bio aux pommes et oranges bio
Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons) et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio

Mousse au chocolat au lait
Crème dessert au chocolat

• : 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



sogeres

Drancy (Elémentaire)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024


MENU

de la semaine



LUNDI


 Salade verte bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
 Pomelos bio
Sucre de canne CE


 Goulash de boeuf Ir (paprika doux, tomate)
Pommes de terre vapeur
Ratatouille à la niçoise

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
 Crème dessert bio à la vanille

MARDI



 Sauté de poulet Ir sauce au paprika, persil
 Lentilles mijotées bio
Haricots beurre à la tomate


 Saint Nectaire aop
Bûche mélangé


 Fruit bio au choix



MERCREDI

*** Menu végétarien ***

 Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde
 Céleri bio rémoulade


 Omelette bio




 Purée de courgette et pommes de terre bio

 Yaourt bio brassé à la fraise
 Yaourt bio nature
Sucre de canne CE

JEUDI

*** Dessert de printemps ***

Concombre en rondelles
Radis roses et beurre
 et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce curry
 Pâtes bio
 Carottes bio

Brownie

VENDREDI

• : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Drancy (Elémentaire)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024


MENU


de la semaine


LUNDI


*** Vacances ***

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

 Pennes bio

 Epinards branche bio à la
crème


 Emmental bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fruit bio
au choix


MARDI

*** Vacances ***
végétarien ***

 Riz pilaf sauce curry pois
chiche épinards graine de courge
bio


 Cantal aop


Montcadi croûte noire

 Fruit bio
au choix

MERCREDI


*** Vacances ***


 Salade coleslaw bio

 Pomelos bio

Sucre de canne CE

 Escalope de dinde lr sauce
charcutière

 Boulgour bio

 Courgettes bio

Ile flottante

et sa crème anglaise


Liégeois à la vanille sur lit de
caramel


JEUDI

*** Vacances ***


Cordon bleu de volaille

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

 Fromage blanc bio

 Petit suisse nature bio

Sucre de canne CE


 Fruit bio
au choix


VENDREDI


*** Vacances ***


Salade de mâche et betteraves
rouges

Emincé d'endives

et vinaigrette aux herbes
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Chou fleur bio béchamel

 Pommes de terre bio

Cake à la noix de coco (farine
locale)

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Drancy (Elémentaire)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
Endives
et vinaigrette au basilic

Escalope de dinde LBR sauce au
thym

Haricots blancs coco sauce tomate


 Courgettes bio


Crème dessert à la vanille
Liégeois chocolat

MARDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage


 Saumon pmd florentine à la
vache qui rit (épinard BIO)


 Fruit bio
au choix



MERCREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
Radis roses
et beurre

 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf Ir façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)

 Haricots vert bio à l'ail
 Pommes de terre bio



Crêpe nature sucrée

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***




Concombre en rondelles
Salade verte
et vinaigrette moutarde


 Pâtes bio, légumes bio et pois
cassés


 Yaourt bio brassé à la banane
 Yaourt bio nature
Sucre de canne CE

VENDREDI

*** Vacances ***

 Merlu pmd sauce basilic
 Semoule bio
 Carottes bio locales

 Pont l'évêque aop
Petit louis

 Fruit bio
au choix

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

sogeres

Drancy (Elémentaire)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Beignet de poisson pmd
 Epinards branches bio à la béchamel
 Riz bio




Fromage fondu Vache Picon
 Saint Nectaire aop
 Fruit bio au choix




MARDI

 Sauté de boeuf lr igp sauce caramel
Petits pois et carottes
 Blé bio

 Yaourt bio nature
Confiture
Sucre de canne CE
 Fruit bio au choix


MERCREDI

 Salade verte bio
 Salade de tomate bio et vinaigrette à la ciboulette
 et dés de cantal aop

 Filet de dinde lr façon jambon et ketchup
Pommes de terre quartier avec peau
 Purée de pommes et bananes bio
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

JEUDI

*** Les pas pareilles *** Menu végétarien ***




Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
Emincé d'endives et vinaigrette moutarde
 et dés de gouda bio


Farfalles au pesto brocolis haricots blanc
Barre bretonne à partager
Confiture

VENDREDI

*** Amuse-bouche : Dessert végétal au lait de coco ***

Galantine de volaille et cornichon

 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes
 Purée de pommes de terre bio
 et emmental râpé bio

 Fruit bio au choix

• : 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



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique

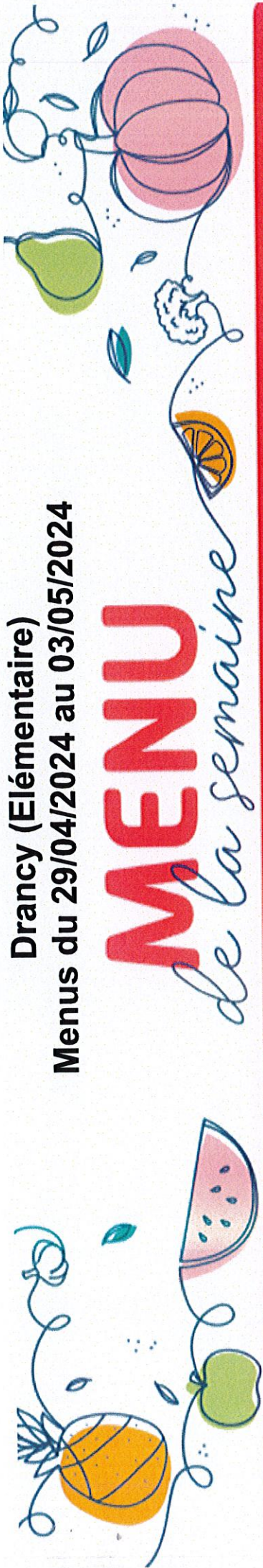


Produit de la mer durable







Drancy (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU





de la semaine



LUNDI

 Sauté de boeuf Ir igp sauce
au thym
 Haricots vert bio à l'ail
 Boulgour bio
 Fromage frais fouetté Rondelé
bio
 Fromage frais Carré frais bio
 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Menu végétarien ***
 Carottes râpées bio vinaigrette
au basilic
 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette au basilic
 Chili sin carne bio et riz bio
 Riz bio
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

sOgeres

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



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique