


Meudon (Elementaire)  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024


# MENU

de la semaine



## LUNDI

 Bolognaise de boeuf char  
Mélange pois cassés, toma0te et  
carotte  
Penne rigate  
Fromage blanc sucré  
Pomme bicolore

## MARDI


Endive aux pommes  
et dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde  
Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
et quartier de citron  
 Ratatouille bio  
Choux à la crème vanillée dcg

## MERCREDI

 Emincé de dinde lr sauce au  
thym  
 Filet de limande pmd sauce  
aurore  
Haricots beurre  
Riz  
Saint Nectaire aop  
Pain spécial  
Banane bio


Pain au lait du boulanger  
Fromage blanc aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

Saucisse de Toulouse  
VEG - CARMEN TIER (LENTILLE  
VERTE)  
 Lentilles mijotées bio  
Fromage fondu Vache qui rit  
Ananas

## VENDREDI

### \*\*menu Végétarien\*\*

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise  
Tajine de légumes, pois chiches,  
patate douce, semoule, amande  
Pomme bio

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres




Meudon (Elementaire)  
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Radis roses  
et beurre

 Hoki pmd sauce basilic


 Riz bio

 Crème dessert bio chocolat


## MARDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Beignet stick mozzarella

 Epinards branches bio à la béchamel

Fromage blanc sucré

 Gâteau basque dcg


## MERCREDI

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau bio marengo


 Filet de merlu pmd sauce champignons


Gratin dauphinois

 Purée de pomme et poire bio

Rocher coco nappé chocolat  
Banane  
Yaourt nature sucré

## JEUDI

 Salade de pâtes bio orientale  
(cumin, menthe, tomate,  
concombre)



 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron


 Ratatouille bio

Blé

Ananas

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde  
 et dés de cantal aop

 Rôti de porc\* Ir au romarin  
*Emincé de saumon sauce citron*

 Chou fleur bio béchamel

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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Meudon (Elementaire)  
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Daube de boeuf lr à la provençale  
*Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, semoule, amande*  
 Haricots vert bio à l'ail  
Semoule

---

 Cantal aop  
Pain spécial

---

 Orange bio


## MARDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Salade iceberg  
et croûtons  
vinaigrette à l'échalote

---


Nuggets de blé  
et ketchup

 Carottes bio à la crème


---

Crêpe au chocolat


## MERCREDI

 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

---

 Colin d'Alaska pmd au citron persillé  
Torsades  
et emmental râpé


---

 Banane bio


---


Pain au chocolat  
Fromage blanc sucré  
Jus de pommes (100 % jus)


## JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde


---

 Poulet lr rôti au jus

 *Filet de limande pmd sauce aurore*

 Purée de courgette et pommes de terre bio

---

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

## VENDREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Chili sin carne  
Riz

---

Yaourt aromatisé

---

Ananas

\* : 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

Meudon (Elementaire)  
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


Salade iceberg  
vinaigrette noire (olive)


Boulettes au mouton et boeuf  
sauce menthe façon orientale  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*


 Fusilli bio

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MARDI

 Filet de limande pmd sauce  
citron


 Brocolis bio  
Riz


 Munster aop


Orange

## MERCREDI

Chou chinois  
et dés de mimolette  
et vinaigrette moutarde

 Rôti de veau bio  
Sauce forestière


 Filet de merlu pmd sauce  
*champignons*  
Haricots beurre

 Tarte au flan dcg


Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Pomme

## JEUDI

**\*\*menu Végétarien\*\* \*\*AB :**  
**Céréales muesli aux fruits\*\***

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio


 Omelette bio


 Epinards branches bio à la  
béchamel


 Banane bio

## VENDREDI

Emincé de chou blanc et  
vinaigrette  
et billes de mozzarella

 Beignet de poisson pmd  
et quartier de citron

 Lentilles mijotées bio

 Purée de pomme bio parfumée  
à la vanille

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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Meudon (Elementaire)  
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024



# MENU

de la semaine


## LUNDI

Thon à la tomate et au basilic  
 Riz bio  
Saint Nectaire aop  
Pomme


## MARDI

 Salade de betteraves bio  
et billes de mozzarella  
Sauté de boeuf Ir igp  
printanier  
*Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron*  
 Haricots verts bio persillés  
Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

## MERCREDI

**\*\*menu végétarien\*\***  
 Soupe de légumes variés bio  
Pizza tomate et fromage  
mozzarella  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde  
Pêches au sirop  
Croissant  
Yaourt aromatisé  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

## JEUDI

Panais rémoulade aux pommes  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron  
Jambon blanc\* Ir  
et ketchup  
*Beignet stick mozzarella*  
Coquillettes  
et emmental râpé  
 Purée de pomme et poire bio

## VENDREDI

**\*\*menu Végétarien\*\***  
Nuggets de blé  
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche  
LCL)  
Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio  
Banane

\* : 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



Décongelé



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique

Meudon (Elementaire)  
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade iceberg  
et dés de cantal aop  
et croûtons  
vinaigrette balsamique

Poulet lr rôti au jus

Colin d'Alaska pmd sauce miel  
et laurier

Purée à la moutarde à l'ancienne

Fromage blanc aromatisé

## MARDI

## MERCREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Omelette bio fraîche  
Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage frais Petit Cotentin

Poire

Baguette

Pâte à tartiner

Yaourt nature sucré

Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

Salade coleslaw bio

Poisson blanc pané croustillant  
pmd

Pommes de terre quartier avec  
peau  
et dosette de mayonnaise

Brownie  
et sa crème anglaise

## VENDREDI

Sauté de porc\* lr sauce  
caramel

Beignets de calamar  
Riz

Yaourt nature sucré

Banane

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


Meudon (Elementaire)  
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024



# MENU

de la semaine


## LUNDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Endive bio et pomme bio  
vinaigrette tomate

  Sauté de boeuf lr igp sauce  
niçoise

Omelette sauce basquaise


 Lentilles mijotées bio

 Choux à la crème vanillée dcg

Barre bretonne à partager  
Poire  
Lait demi écrémé

## MARDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Filet de merlu pmd sauce curry  
Farfalles

 Munster aop

 Pomme bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt aromatisé  
Purée de pomme abricot

## MERCREDI

**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu  
végétarien\*\***

 Céleri bio rémoulade

Chili sin carne


 Riz bio


 Crème dessert bio chocolat


Croissant  
Fromage blanc aromatisé  
Banane


## JEUDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Emincé de dinde lr sauce  
provençale

 Colin d'Alaska pmd sauce  
tomate

 Courgettes bio  
Pommes de terre vapeur

 Yaourt nature de Sigy lcl

Ananas

Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus de pommes (100 % jus)


## VENDREDI


**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu  
végétarien\*\***

Concombre et maïs  
et dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde

Pané de blé, graine, emmental,  
épinards

Sauce bretonne

 Boulgour bio

 Purée de pommes bio (frais)  
et myrtille cpne

Miel pops  
Pomme  
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Meudon (Elementaire)  
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu végétarien\*\***

Crêpe à l'emmental

 Couscous de légumes bio

 Orange bio

Baguette

Pâte à tartiner



Coupelle de purée de pommes et ananas


Yaourt nature sucré

## MARDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

Radis roses  
et beurre

  Sauté de boeuf Ir igp sauce au paprika et persil

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate

Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)

 Crème dessert bio à la vanille


Rocher coco nappé chocolat

Pomme bicolore

Lait demi écrémé

## MERCREDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Poulet Ir rôti au jus  
Pané à l'emmental  
Torsades

Pointe de Brie

 Banane bio

Pain au chocolat


Petit fromage frais sucré


Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

Salade de tomates  
Vinaigrette Chimi Churri (ail, coriandre, estragon, citron, ciboulette, persil, paprika)

 Rôti de veau bio  
Sauce au romarin

 Médaillon de merlu pmd sauce crème

Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche)

 Eclair parfum chocolat dcg


Madeleine

Poire


Dessert lacté gélifié saveur vanille

## VENDREDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron

 Riz bio

 Epinards branches bio à la béchamel

 Saint Nectaire aop

Ananas

Baguette viennoise

Fromage blanc aromatisé

Coupelle de purée de pomme coing

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres






Meudon (Elementaire)  
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de tomates  
et billes de mozzarella

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé

 Courgettes bio à la provençale

 Blé bio

 Tarte normande dcg

## MARDI

 Omelette bio  
et ketchup



Pommes noisette

Yaourt nature sucré


Ananas

## MERCREDI

Céleri rémoulade

  Sauté de boeuf lr igp sauce  
façon orientale

 Hoki pmd sauce basilic


 Boulgour bio


Fromage blanc aromatisé


Barre bretonne à partager  
Poire  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
cpne

 Coquillettes bio


Liégeois chocolat

## VENDREDI


**\*\*Repas de printemps\*\*** **\*\*AB-  
dessert végétal au lait de coco\*\***

Salade de concombre et maïs  
Sauce crème ciboulette

 Rôti de dinde lr jus aux oignons

 Filet de limande pmd sauce  
aurore

Pommes de terre sautées en  
lamelles

 Moelleux au chocolat et pépites  
cpne (farine locale)  
Dessert végétal lait coco brassé

\* : 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



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable


Meudon (Elementaire)  
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)


  
Camembert

 Orange bio

## MARDI

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

  
Cordon bleu de volaille  
*Nugget's à l'emmental*

 Ratatouille bio

 Blé bio

  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

\* : 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



Produit de la mer  
durable