

Rillieux la Pape (Elémentaire CLSH)  
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI

## \*\* Repas végétarien \*\*

 Semoule bio aux légumes  
et pois chiches bio

Tomme blanche

Fruit frais

MARDI

 Salade de riz bio composée  
et emmental bio

 Colin d'Alaska pmd pané  
aux 3 céréales

 Courgettes fraîches bio  
sauce béchamel

 Crème dessert bio à la  
vanille

Abricot  
Gaufre nappée au chocolat

MERCREDI

 Tomate bio  
Billes de mozzarella

 Boulettes de bœuf char  
sauce barbecue

 Dés de colin pmd sauce  
crème ciboulette persil

Polenta

Smoothie abricot pomme  
banane

Compote de pommes et  
bananes allégée en sucre  
Pain  
Confiture

JEUDI

## \*\* Repas froid \*\*

Cake aux saveurs d'été

Jambon de dinde  
Oeuf dur

Salade de haricots verts extra  
fin, échalote et persil  
et vinaigrette moutarde

Nectarine jaune

Barre bretonne  
Jus de pommes

VENREDI

## \*\* Repas végétarien \*\*

Melon charentais

Pané moelleux au gouda

 Carottes bio et oignons au  
naturel

 Beignet framboise dog

Madeleine longue  
Banane

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appui So Happy



Jus de  
Végétarienne  
biologique



Produit de la mer Viande charolaise  
durable



soGerres

# Menu de la semaine Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026



| Chou chinois                                                                                                                                                       | ** C'est la fête : 14 juillet **                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ** Repas végétarien **                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Radis roses et beurre</p> <p>Dés de saumon pmd sauce citron persillée</p> <p>Pâtes bio et emmental râpé</p> <p>Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio</p> | <p>Francfort de volaille</p> <p>Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille</p> <p>Purée de pommes de terre fraîches bio</p> <p>Fromage blanc bio et sucre blanc</p> <p>Fruit frais</p> <p>Quiche lorraine*</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Fromage fondu vache qui rit bio</p> <p>Chou chocolat noisette dcg</p> | <p>Concombre tzatziki (fromage blanc, échalote, aneth) et dés de fromage de chèvre</p> <p>Boulettes sarasin lentilles légumes sauce teriyaki</p> <p>Riz bio</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise</p> |
| <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p> <p>Marbré au chocolat</p>                                                                                              | <p>Gâteau fourré à la fraise</p> <p>Jus d'ananas</p> <p>Quatre quart</p> <p>Brique de lait CE chocolaté</p>                                                                                                                                                                                                                         | <p>Pomme</p> <p>Cake à la framboise</p>                                                                                                                                                                   |



KINOUX la Pape (Clementaire CLON)  
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026

# MENU

de la semaine

**LOI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENREDI**

 Carottes râpées bio  
 vinaigrette à la moutarde  
 et dés de gouda bio

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce provençale

 Blé bio

Fruit frais

Crêpe à l'emmental

 Brocolis bio

 Fromage Carré bio

Liégeois saveur vanille sur lit  
de caramel

Barre bretonne  
Jus multifruit

Pêche  
Brioche en tranche

**\*\* Repas froid \*\***

Tranche de pastèque

 Rôti de boeuf vbf froid

 Colin d'Alaska froid pmd  
Mayonnaise

Taboulé

Dessert à boire lacté à la  
fraise

Compote de pommes allégée  
en sucre  
Pain au lait

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Omelette bio

Ratatouille (courgette et  
aubergine fraîches)

 Pâtes bio

 Yaourt bio aromatisé  
framboise

Fruit frais

Pain  
Pâte de fruits  
Jus d'orange

Salade de pommes de terre  
et dés d'édam  
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

et quartier de citron  
Petits pois mijotés

Purée de pomme fraîche et  
framboise

Petit fromage frais sucré  
Brioche aux pépites de  
chocolat

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Jus de  
l'apiculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande Bovine  
française

sogares

Menu de la semaine  
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI

## \*\* Repas végétarien \*\*

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

Ravioli de légumes bio

et emmental râpé bio

Fruit frais

Compote de pommes et fraises allégée en sucre  
Pain

Pâte à tartiner individuelle

MARDI

Salade de riz composée (maïs et olives)  
et dés de mimolette

Dés de colin d'Alaska pmd sauce basilic

Haricots verts bio

Yaourt nature sucré

Yaourt à boire aromatisé abricot  
Gâteau moelleux au citron

MERCREDI

Salade iceberg

Echine de porc 1/2 sel jus aux oignons  
Boulettes de blé sauce tomate

Lentilles mijotées bio  
Carottes fraîches

Crème dessert saveur caramel

Nectarine jaune  
Madeleine longue

JEUDI

## \*\* C'est la fête : Repas des Pirates \*\*

Melon charentais

Beignets de calamar

Epinards bio hachés à la béchamel

Moelleux au chocolat et pépites

Biscuits palmiers  
Jus de pommes

VENREDI

Tomate bio

Emincé de volaille kebab  
Nugget's à l'emmental

Pommes roosty et ketchup

Fromage blanc bio  
Brisures de spéculoos et dés d'abricot

Gaufre liégeoise  
Gourde de purée de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appel So Happy



Produit de la mer  
l'agriculture biologique



Produit de la mer  
durable

sOgeres

# Menu du 03/08/2026 au 07/08/2026

## de la semaine

| ** Repas végétarien **                                         | Sauté de dinde vf sauce olive                             | Cake paprika poivron tomate, farine locale  | Concombres en cubes bio                                    | ** Repas froid ** ** Repas végétarien **                      |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Pomelos et sucre blanc                                         | Nuggets de blé                                            | Beignet de poisson pmd                      | Bolognaise de boeuf char et Dés de saumon pmd sauce tomate | Tranche de pastèque                                           |
| Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio | Brocolis bio                                              | Courgettes fraîches à l'ail                 | Pâtes bio et emmental râpé                                 | Oeuf dur bio                                                  |
| Dessert lacté flan chocolat bio                                | Pomme de terre vapeur fraîches                            | Fruit frais                                 | Smoothie banane fraise                                     | Macédoine mayonnaise Edam bio                                 |
|                                                                | Pont l'Evêque aop                                         |                                             |                                                            | Donut's sucré dog                                             |
|                                                                | Fruit frais                                               |                                             |                                                            |                                                               |
| Banane                                                         | Compte de pommes et abricots allégée en sucres Pailloline | Roulé au chocolat individuel Jus multifruit | Fromage blanc sucré Pain Confiture                         | Compte de pommes à la vanille allégée en sucre Barre bretonne |
| Moelleux pomme                                                 |                                                           |                                             |                                                            |                                                               |



Kilieux la Rape (Clementaire CLON)  
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde  
et dés de mimolette

Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce curry

Blé bio

Purée de pomme fraîche  
bio et pêche

Saouat à boire aromatisé fraise  
Gaillardise au chocolat

MARDI

Feuilleté au fromage fondu

Rôti de porc froid  
Galette de boulgour, haricot  
rouge et poivron

Ratatouille (courgette et  
aubergine fraîches)

Fruit frais

Pain  
Confiture  
Jus d'orange

MERCREDI

**\*\* C'est la fête : Repas du  
Far West \*\***

Chou chinois  
et cheddar

Wings de poulet vf  
Beignet stick mozzarella

Pommes noisettes

Brownie mexicain (à base de  
haricots rouges)

Pêche  
Gaufre liégeoise

JEUDI

Taboulé, semoule bio,  
concombre bio

Croque monsieur au thon  
pmd

Salade verte bio  
et dés d'emmental

Fruit frais

Brioche en tranche  
Jus de pommes

VENREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Melon jaune

Quenelle  
sauce financière

Riz bio

Crème dessert bio à la  
vanille

Abricot  
Quatre quart

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Jeau de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
Vente Française  
durable

soGerres

ΚΙΝΗΤΕΣ ΤΑ ΠΑΡΕ (ΕΠΕΜΕΝΤΑΙΡΕ ΣΛΩΠ)  
Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pâtes bio  
et dés de gouda

Oeuf dur

Gratin de courgettes  
fraîches bio

Fruit de saison bio

MARDI

Pastèque bio

Parmentier de bœuf char  
et pomme de terre bio  
fraîches

Parmentier de Colin  
d'Alaska pmd et purée de  
pomme de terre bio

Dessert lacté flan vanille  
nappé caramel bio

MERCREDI

Nuggets de poulet  
Colin d'Alaska pmd pané  
aux 3 céréales

Petits pois mijotés

Fromage fondu kiri

Ile flottante  
et sa crème anglaise

JEUDI

\*\* Repas végétarien \*\*  
C'est la fête : Destination  
Italie \*\*

Salade de tomates  
Billes de mozzarella

Pizza tomate, emmental et  
mozzarella

Purée de pommes fraîche à la  
vanille  
Langue de chat

VENREDI

Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce crème

Gnocchi  
Julienne de légumes

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fruit frais

Compote de pommes allégée  
en sucre  
Pain  
crème de marrons

Etoile fourrée à la framboise  
Jus d'ananas

Biscuits palmiers  
Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

Brioche aux pépites de  
chocolat  
Nectarine blanche

Yaourt à boire aromatisé  
vanille  
Brioche en tranche

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit de la mer  
Monde charolais

sOgeres

# Menu de la semaine

## Menus du 24/08/2026 au 28/08/2026

### \*\* Repas froid \*\*

- Rillettes de saumon pmd  
Chips de maïs
- Salade façon piémontaise  
(œuf, pdt, tomate,  
mayonnaise, cornichon, crème  
fraîche)
- et dés d'édam
- Fruit de saison bio

### Colin d'Alaska meunière

- pmd
- et quartier de citron
- Epinards bio hachés à la  
béchamel
- et croûtons
- Fromage frais Petit louis
- Dessert lacté à boire saveur  
vanille

### \*\* Repas végétarien \*\*

- Salade iceberg
- Tortelloni 4 fromages et sauce  
tomate
- et emmental râpé bio
- Ananas

### Concombre bio tzatziki

- (fromage blanc, échalote,  
aneth)
- Cordon bleu de volaille
- Nuggets de poisson pmd
- Ratatouille (courgette et  
aubergine fraîches)
- Cake nature

### Melon bio

- Rôti de boeuf vbf  
sauce provençale
- Boulettes de sarrasin, lentilles  
et légumes
- sauce provençale
- Semoule bio
- Crème dessert bio chocolat

- Petit fromage frais sucré
- Madeleine longue

- Pain
- Pâte à tartiner individuelle
- Pomme

- Compote de pommes et  
bananes allégée en sucre
- Gâteau fourré à la fraise

- Pain
- Fromage fondu Vache qui rit

- Gâteau moelleux au citron
- Jus de pommes

