


Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe de potiron (pdt fraîche)

 Sauté de porc ctf sauce champignons crémée

 Fusilli bio


Fromage blanc sucré

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Emincé d'endives et croûtons et vinaigrette moutarde


 Tajine de pois chiches et boulgour bio


Edam

Fruit

MERCREDI

Soupe de légumes aux vermicelles


 Pot au feu de bœuf bio
Légumes pot au feu



 Yaourt aromatisé

Fruit

Coupelle de purée de pommes
Pain au lait

JEUDI

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

  Parmentier de poisson pmd à la courge butternut bio et pdt fraîche

Fromage frais Carré demi sel

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
coulis de fruits rouges


VENDREDI

Houmous de pois chiches et petits pois et son gressini

Cordon bleu de volaille

 Haricots vert bio à l'ail

Camembert

 Purée fraîche de pomme bio et poire

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Viande certifiée


Produit local

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

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Soupe de légumes variés et
pommes de terre fraîches

 Sauté de bœuf sauce paprika
persil


 Riz bio

Fromage frais Petit Moulé

Fruit

**** Repas végétarien ****

Carottes à l'orange
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
Epinards hachés béchamel et
pomme de terre


Brie

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Fruit
Pain
Barre de chocolat

**** C'est le Fête : Vendée Globe ****


Rillettes de sardine au curry et
estragon
Pain de mie


 Sauce façon bolognaise
effiloché de Canard et macaronis
bio semi complet

Petit fromage frais nature au lait
entier

Brioche tranchée
et confit poire miel orange

Céleri rémoulade

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre

 Cantal aop

Fruit

* : 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 Issu de l'agriculture
Protégée



Produit issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)


Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

Panais rémoulade aux pommes

 Sauté de dinde lr au thym
Riz

Fromage blanc sucré

 Purée de pomme fraîche bio


MARDI

**** Repas végétarien ****

Soupe à la tomate,
vermicelles


Pennes sauce pesto, fèves et
cantal râpé

 Coulommiers bio


 Fruit bio

MERCREDI

Pâté de campagne*
et cornichon

 Hoki pmd sauce armoricaine
Boullgour
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Edam


 Fruit bio

Fromage blanc sucré
Pain
Confiture

JEUDI

**** Amuse-Bouche : Graine de
tournesol BIO ****

Emincé d'endives
et pomme

 Rôti de veau bio
et son jus
Gratin de chou fleur


Fromage frais Saint môret

Gâteau moelleux au chocolat

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de
terre

Tartiflette*

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

Fruit

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

**** Repas végétarien ****


 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde


Dahl de lentilles corail et riz


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille

MARDI

 Œuf dur bio et mayonnaise

 Poulet rôti lcl au jus


 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

MERCREDI

Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)

 Sauté de bœuf bio sauce aux olives

Haricots verts persillés

Fromage frais Fraidou

 Fruit bio

Yaourt nature sucré
Pain au lait

JEUDI

Radis roses et beurre

Jambon blanc*


 Coquillettes bio

 Camembert bio


Dessert lacté gélifié saveur vanille

VENDREDI

Salade iceberg et croûtons et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

Purée de potiron et butternut en cube

 Yaourt bio aromatisé vanille

Moelleux chocolat lentilles

* : 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 Issu de l'agriculture Protégée



Produit biologique



Produit de la mer durable



Produit local


Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

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

 Merlu pmd sauce citron
Purée de pommes de terre

Fromage frais Tartare nature

 Fruit bio

MARDI

** Repas végétarien **

Radis roses
et beurre


Farfalle sauce tartiflette emmental
et oignons frits


Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Smoothie pomme, mandarine, miel

MERCREDI

Soupe de légumes aux
vermicelles

 Sauté de bœuf sauce
forestière (champignons)

 Semoule bio


 Brie bio

Fruit

Cake nature
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

** Recette Végétale**

 Salade verte fraîche bio
et noix
et vinaigrette moutarde

Chili végétarien (Haché végétal)

 Riz bio

 Edam bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

VENDREDI

Tartinade de haricots blancs

Cordon bleu de volaille
Epinards hachés à la crème

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit

* : 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



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)


Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande

 Edam bio

 Purée de pomme fraîche bio

MARDI


Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)


  Saucisse de Toulouse bbc Ici
Haricots blancs persillés

 Yaourt nature sucré bio


Ananas

MERCREDI

 Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd sauce normande (champignon, crème fraîche)

 Pâtes bio


 Bleu d'auvergne aop

Mousse au chocolat au lait

Pain
Barre de chocolat
Fruit

JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de terre


 Rôti de boeuf lr et son jus
Blé façon pilaw

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit

VENDREDI

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

 Œuf dur bio
Purée de panais

 Camembert bio

Fruit

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

sOgeres




Communauté de Communes Terres des Confluences (Elémentaire)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe de lentilles au cumin

 Sauté de bœuf bio sauce au thym


Haricots verts

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit

MARDI


Chou blanc
Vinaigrette au miel

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
Semoule

 Brie bio


Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

 Salade verte fraîche bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton et boeuf
sauce menthe façon orientale
Torsades

Fromage frais cantafrais

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille


Fruit

Moelleux choco pépite

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

Yaourt aromatisé

Fruit

* : 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

Communauté de Communes Terres des Confluences
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Panais rémoulade aux pommes

 Poulet rôti lcl au jus
Lentilles mijotées

 Gouda bio


Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
Coulis de fruits rouges

Fruit
Marbré au chocolat

MARDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe de potiron et pommes de terre

 Bifteck haché char
jus aux oignons

Purée de pommes de terre

 Fromage frais Chanteneige bio

Fruit


Cupelle de purée de pommes
Pop corn au caramel beurre salé

MERCREDI

JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)

 Sauté de bœuf bio sauce au thym
Petits pois


 Yaourt bio aromatisé framboise


Fruit

Cupelle de purée de pommes
Pain
Barre de chocolat

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

 Salade verte fraîche bio
et vinaigrette aux herbes

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Epinards hachés à la béchamel et citron

 Coulommiers bio

Gâteau de haricots blanc et myrtille

Fruit
Yaourt nature sucré

* : 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



Produit local



Viande charolaise