

Communauté de Communes Terres des Confluences
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe de potiron et pommes de terre

 Merlu pmd sauce curry

 Semoule bio

Fromage frais Saint môret

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou blanc
et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

 Camembert bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

Salade de blé aux petits légumes

 Sauté de dinde lr au thym
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Yaourt nature sucré bio

Fruit

Cupelle de purée de pommes et
poire

 Beignet aux pommes dcg

JEUDI

Salade coleslaw rouge

 Saucisse de Toulouse bbc lcl

 Lentilles bio mijotées

Gouda

Fruit

VENDREDI

***** C'est la Fête : Galette des
Rois *****

Carottes râpées
vinaigrette au cumin

 Pot au feu de bœuf bio
Légumes pot au feu

Petit fromage frais sucré

Galette à la frangipane

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Bleu blanc cœur



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture Produit de la mer
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences

Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Le Canada **

 Salade verte fraîche bio
et croûtons
Sauce caesar

 Pâté chinois de bœuf char et
maïs et purée de pommes de terre

Saint Paulin

Pancake
sauce au chocolat lait

MARDI

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

 Poulet rôti lcl au jus
Haricots beurre persillés

 Camembert bio

Fruit

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de
terre

 Dés de saumon pmd à l'oseille

 Coquillettes bio blé
semi-complet

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit

Muffin vanille pépites de chocolat
Jus multifruit

JEUDI

** Repas végétarien **

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Smoothie abricot pomme banane

VENDREDI

Emincé d'endives
vinaigrette sans moutarde

 Sauté de bœuf sauce olive

 Semoule bio

Fromage blanc sucré

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



Viande charolaise



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Soupe crecy (carottes et pommes de terre)

 Dahl de lentilles corails et riz bio

Coulommiers

Fruit

MARDI

Salade de betteraves vinaigrette sans moutarde

 Boeuf braisé bio sauce moutarde

 Boulgour bio

Yaourt aromatisé

Fruit

MERCREDI

Macédoine de légumes mayonnaise

Jambon blanc*

 Pennes bio

 Cantal aop

Fruit

Brioche en tranche
Fromage blanc sucré

JEUDI

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Cordon bleu de volaille
Epinards hachés à la béchamel

Yaourt nature sucré

Brownie mexicain (à base de haricots rouges)

VENDREDI

Radis roses et beurre

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry

Purée de pommes de terre

 Emmental bio

 Purée de pommes bio fraîches parfumée à la cannelle

* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Communauté de Communes Terres des Confluences
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Colombo de dinde lr
Haricots verts persillés

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

Cake nature

MARDI

Soupe de lentille corail et lait de coco

Jambon blanc*
Brocolis et chou fleur en persillade

Tomme blanche

 Fruit bio

MERCREDI

Emincé d'endives
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf lr
et son jus
Purée Saint Germain (pois cassés
et pommes de terre)

Montcadi croûte noire

 Purée de pomme fraîche bio

Fruit
Pain
Confiture

JEUDI

** Assiette végétale **

Soupe de poireaux et pommes de terre

Torsade sauce lentilles vertes,
tomate et graine de courge

 Fromage fondu vache qui rit bio

Fruit

VENDREDI

Pâté de campagne*
et cornichon

 Colin d'Alaska pmd sauce coco
et citron vert

 Blé bio

Petit fromage frais sucré

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
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de riz bio composée

 Sauté de veau bio
Sauce paprika au persil

 Carottes bio fraîches

Yaourt nature sucré

Fruit

MARDI

 Œuf dur bio
et mayonnaise

Feuilleté au fromage fondu
Epinards hachés à la béchamel

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit

MERCREDI

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

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)
Pommes de terre vapeur

 Edam bio

Fruit

Pain au lait
Fromage frais à la vanille

JEUDI

**** Assiette végétale ****

 Céleri bio rémoulade

Couscous vegetal cinq légumes et
raisin sec

Tomme blanche

Crème dessert saveur caramel

VENDREDI

**** C'est la fête : Chandeleur ****

Panaché de choux aux raisins
secs

 Rôti de dinde lr sauce marengo

 Pâtes bio

Fromage frais Petit Moulé

Crêpe nature sucrée
Sucre roux

* : 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

Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)

 Saucisse de Toulouse bbc lcl

 Pâtes bio

Fromage fondu Samos

Fruit

MARDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce normande (champignon, crème fraîche)

Polenta

Petit fromage frais sucré

Fruit

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Nuggets de poulet
Gratin de brocolis et pommes de terre

 Emmental bio

 Purée de pomme fraîche bio aux abricots

Coupelle de purée de pommes
Gâteau poire chocolat

JEUDI

**** Assiette végétale ****

Soupe de légumes (HV, tomate, pdt)

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette

 Yaourt bio aromatisé vanille

Assiette de fruits frais

VENDREDI

Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf bio sauce forestière

 Riz bio pilaf

Coulommiers

Ile flottante et sa crème anglaise

sOgeres

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



Bleu blanc cœur



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

 Carottes râpées bio
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Fromage frais Carré frais bio

Riz au lait

Fromage blanc sucré
Fruit

MARDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe de poireaux et pommes de
terre

 Poulet rôti lcl au jus

 Blé bio

Yaourt aromatisé

Fruit

Pain
Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes et
poire

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

Emincé d'endives
et pomme
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf sauce paprika
persil

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Purée de pomme fraîche bio

Fromage blanc sucré
Fruit

JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Macédoine de légumes
mayonnaise

Jambon blanc*

Purée de pommes de terre

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Cake au chocolat
Jus multifruit

VENDREDI

**** Vacances scolaires ** Repas
végétarien ****

Céleri râpé
et vinaigrette à la ciboulette

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

Tomme blanche

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Pain
Camembert
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
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences

Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Vacances scolaires **

Radis en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes

 Sauté de boeuf bio sauce à la
tomate et au basilic

 Semoule bio

Edam

 Purée fraîche de pomme bio et
poire

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

MARDI

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

Salade de haricots verts

Torsade sauce bolognaise lentilles
vertes et emmental

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Fruit

Barre bretonne à partager
Jus de pommes

MERCREDI

** Vacances scolaires **

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

  Saucisse de Toulouse bbc lcl

 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

Fromage blanc sucré

Fruit

Pain
Brie
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

** Vacances scolaires **

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Omelette bio
Duo de carottes à la crème

Fromage frais Fraidou

Gâteau haricots blancs aux poires

Fruit
Petit fromage frais sucré

VENDREDI

** Vacances scolaires **

 Salade verte fraîche bio
vinaigrette à l'échalote

Lasagne au saumon

 Coulommiers bio

Liégeois saveur chocolat

Fruit
Pain
Confiture d'abricots

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

sOgeres



Bleu blanc cœur



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local