

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Tomates concassées, maïs et  
chips de maïs

 Merlu pmd sauce bretonne  
(crème champignons, poireaux)

 Riz bio

Pointe de Brie

 Fruit bio

## MARDI

**\*\*C'est la fête : Le Carnaval\*\***

Salade arlequin BIO

Accompagnement façon romaine  
(dés de volaille, petits pois,  
champignons)

 Tortis tricolores bio

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

## MERCREDI

Panais (frais) rémoulade et  
pommes

 Sauté de veau bio marengo

 Semoule bio

Fromage frais Fraidou

Crème dessert saveur chocolat

Fruit frais

Pain

Confiture d'abricots

## JEUDI

 Carottes râpées bio  
et vinaigrette d'agrumes

Rôti de dinde LBR sauce au curry  
Chou fleur en béchamel

 Yaourt bio aromatisé vanille

Cake nature

## VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Soupe de lentilles au cumin

 Oeuf bio à la florentine

 Cantal aop

Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Soupe saint germain (pois cassés  
et pommes de terre)

 Poulet rôti lcl au jus  
 Haricots verts bio

Petit fromage frais sucré

Fruit frais

## MARDI

Mâche et betterave  
et vinaigrette moutarde

 Daube de boeuf bio à la  
provencale

 Blé bio sauce tomate

Gouda

Liégeois saveur chocolat

## MERCREDI

Soupe de potiron au yaourt  
végétal à la noix de coco

 Hoki pmd sauce au citron  
Riz et lentilles à l'indienne

 Coulommiers bio

Fruit frais

Brioche en tranche  
Fromage blanc sucré

## JEUDI

Radis  
et beurre

Jambon blanc\*  
Purée de potiron et pommes de  
terre

 Fromage fondu vache qui rit bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## VENDREDI

**\*\*Menu végétarien\*\***

 Tartine oeuf bio cheese creme  
et ciboulette

Farfalle BIO, pesto, brocoli BIO,  
haricot blanc et carotte

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

Fruit frais

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

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Chou blanc et raisins secs

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)

Purée de petits pois et pommes de terre

 Yaourt bio aromatisé framboise

Clafoutis aux pommes

## MARDI

 Endives bio et vinaigrette au miel

 Dés de poisson blanc pmd et dés de saumon pmd sauce citron  
Ratatouille à la niçoise

 Penne bio semi-complet

 Camembert bio

Mousse au chocolat au lait

## MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

Hot dog\*

Pain à Hot Dog

Pommes de terre quartier avec peau  
Ketchup pomme

Fromage frais Tartare nature

Fruit frais

Pain

Pâte de fruits

Fromage blanc sucré

## JEUDI

**\*\* Amuse-bouche : confiture prune \*\* Menu Végétarien \*\***

Salade de betteraves et vinaigrette aux herbes

 Semoule bio et légumes façon tajine, pois chiche bio, et amandes

 Pont l'Evêque aop

Fruit frais

## VENDREDI

 Salade verte fraîche bio et croûtons et oignons frits

 Rôti de boeuf lr et son jus

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Cake pois chiche et cacao

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Carottes râpées bio  
et vinaigrette à la ciboulette

 Poulet rôti lcl au jus  
Haricots verts à l'ail

Tomme blanche

Brownie mexicain (à base de  
haricots rouges)

## MARDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Soupe à la tomate

 Omelette bio sauce basquaise

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais

## MERCREDI

Crêpe à l'emmental

 Rôti de porc\* ctf sauce creme  
champignons

 Brocolis bio

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Fruit frais

Pain

Chocolat au lait (tablette)  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

## JEUDI

Céleri rémoulade

 Sauté de bœuf bio sauce au  
thym

 Carottes bio fraîches

 Coquillettes bio

Fromage frais Petit louis

 Purée de pomme fraîches bio  
parfumée à la vanille

## VENDREDI

Velouté de courgettes

 Merlu pmd sauce curry

 Semoule bio

Mimolette

 Fruit bio

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

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande certifiée

# Communauté de Communes Terres des Confluences

## Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

# MENU

de la semaine

### LUNDI

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

 Saucisse de Toulouse bbc lcl  
Purée de panais

 Camembert bio

 Fruit bio

### MARDI

Salade façon piémontaise de dinde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Carottes bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

### MERCREDI

 Endives bio et vinaigrette au miel

 Sauté de boeuf bio sauce tomate origan

 Lentilles mijotées bio

Fromage frais Rondelé nature

Liégeois saveur chocolat

Fruit frais

 Moelleux à la fleur d'oranger, farine lcl

### JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Rôti de dinde lcl jus aux oignons

 Haricots verts bio

 Cantal aop

 Moelleux à la fleur d'oranger, farine lcl

### VENDREDI

**\*\*\* Menu végétarien \*\***  
**Amuse-bouche : pépites de chocolat \*\*\***

Soupe de potiron et pommes de terre

 Œuf dur bio

Gratin de chou fleur et pommes de terre

 Salade verte fraîche bio vinaigrette sans moutarde

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais

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

sOgeres



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Bleu blanc  
cœur



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la  
mer durable



Produit local



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade iceberg  
et vinaigrette au basilic  
Sauté de veau bio sauce  
provençale  
Carottes  
Edam  
Gâteau de patates douces

## MARDI

**\*\*Menu végétarien\*\***  
Salade de haricots beurre à  
l'échalote  
Fusilli BIO, sauce lentilles vertes  
BIO, tomate et emmental  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits  
Fruit frais

## MERCREDI

Pâté de campagne\*  
et cornichon  
Riz cari de butternut et lentilles  
vertes  
Yaourt bio brassé framboise,  
abricot  
Fruit frais  
  
Muffin vanille pépites de chocolat  
Jus multifruit

## JEUDI

Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio  
Poulet rôti lcl au jus  
Courgettes à la provençale  
Coulommiers bio  
Fruit frais

## VENDREDI

Emincé de chou blanc et  
vinaigrette  
Brandade de poisson pmd  
Fromage frais Petit Cotentin  
Crème dessert bio à la vanille

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

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille

Fruit frais

Barre bretonne à partager

## MARDI

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

Tartinade haricot blanc, tomates marinées et basilic

Chips de maïs

 Sauté de boeuf bio sauce forestière

Haricots verts

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Fruit frais

Pain

Pâte de fruits

Jus multifruit

## MERCREDI

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

Macédoine de légumes mayonnaise

 Rôti de porc\* ctf sauce façon cervoise

Purée Crécy au curcuma

Pointe de Brie

 Fruit bio

Crème dessert saveur chocolat

Brioche en tranche

## JEUDI

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

Concombre en rondelles vinaigrette balsamique

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et quartier de citron

 Penne bio au blé complet

 Emmental bio

Crème dessert saveur vanille

Fruit frais

Fromage blanc sucré

## VENDREDI

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

Radis et beurre

 Bifteck haché char jus aux oignons

Chou fleur en béchamel

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Fruit frais

Pain

Confiture de fraise

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

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande certifiée



Viande charolaise

Communauté de Communes Terres des Confluences  
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Salade de lentilles

 Sauté de dinde lr au caramel  
Haricots verts

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Coupelle de purée de pommes et poire  
Muffin vanille pépites de chocolat

**\*\* Vacances scolaires \*\* Repas Végétarien \*\***

Brocolis façon mimosa  
et croûtons

 Penne bio semi completes pois chiche epinards tandoori

Tomme blanche

Fruit frais

Fromage blanc sucré  
Pain  
Chocolat au lait (tablette)

**\*\* Repas du printemps \*\*  
Vacances scolaires \*\***

 Salade verte fraîche bio  
Billes de mozzarella  
vinaigrette aux olives noires

 Sauté veau bio sauce au romarin  
Duo de courgettes jaune et verte

Emmental

Cake chocolat et noix

Fruit frais  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

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

Céleri rémoulade

 Merlu pmd sauce pomme curry  
crémée

 Riz bio à l'indienne

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Fruit frais

Barre bretonne à partager  
Jus multifruit

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable