


Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI


### \*\* Repas végétarien \*\*

 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde


 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

Crème dessert saveur caramel

## MARDI

 Salade de pâte bio


 Beignet de poisson pmd


 Brocolis bio au persil


 Fruit bio


## MERCREDI


## JEUDI

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf sauce façon grand-mère (carotte, champignons, crème, oignon, persil)

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce crème


 Pommes de terre vapeurs fraîches bio


 Fromage fondu bio croc lait

## VENDREDI

### \*\* C'est la fête : La journée de la gentillesse \*\*

Accras de morue et dosette de mayonnaise

 Rôti de boeuf vbf froid  
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Haricots vert bio à l'ail

Banane

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande Bovine  
Française


Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Emincé porc à la dijonnaise\*  
(moutarde)

 Colin d'Alaska pmd sauce  
bretonne (crème,  
champignons et poireaux)

 Chou fleur bio

 Pont l'Evêque aop

Muffin vanille pépites de  
chocolat

## MARDI


## MERCREDI


## JEUDI

## VENDREDI

### \*\* Repas végétarien \*\*


Soupe saint germain (pois  
cassés et pommes de terre  
fraîches)

 Œuf dur bio


 Carottes bio fraîche à la  
crème

 Fruit bio

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce citron

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui  
rit bio

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation  
d'Origine Protégée



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI



Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio



Sauté de dinde sauce au thym  
Finger soja et blé aux trois  
graines  
Haricots beurre



Fruit

## MARDI

Emincé de chou blanc et  
vinaigrette



Emincé de saumon sauce  
crème à la tomate



Pennes bio



Crème dessert bio chocolat

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Journée des droits des  
enfants \*\***



Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde



Saucisse de Strasbourg\*  
Pané moelleux au gouda



Purée de pommes de terre  
fraîches bio



Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

## VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde



Nuggets de blé



Epinards bio hachés à la  
béchamel



Cake nature, farine Icl

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit local


Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025


# MENU


de la semaine

## LUNDI

Salade de pommes de terre

 Sauté de boeuf bio sauce paprika persil


 Dés de poisson pmd sauce basquaise (tomate, thym, oignon, poivrons)

 Carottes bio fraîches


 Coulommiers bio

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Céleri râpé bio et sauce cocktail

Crozets sauce tartiflette emmental


 Yaourt nature lcl dosette de sucre blanc


## MERCREDI


## JEUDI

Soupe de légumes variés et pommes de terre fraîches

Jambon de dinde

 Œuf dur opa

 Chou fleur bio béchamel

 Choux à la crème vanillée dcg


## VENDREDI

**\*\* Amuse-bouche : Tomme catalane AOP \*\***

Salade verte et croûtons et vinaigrette au miel

Quenelle de carpe sauce tomate

 Riz bio

 Purée de pommes bio fraîche et myrtille

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Œuf de poule  
élevée en plein air



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025


# MENU


de la semaine

## LUNDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

 Coquillettes bio sauce  
butternut, cheddar, crumble

 Camembert bio

## MARDI

Filet de colin d'Alaska pané  
frais  
et citron  
Petits pois mijotés

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio


## MERCREDI

## JEUDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

 Salade de riz bio composée

 Omelette bio

 Epinards bio hachés à la  
béchamel

Fruit

## VENDREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)

Emincé de volaille kebab  
Beignets de calamar  
Pommes roosty






 Yaourt bio aromatisé vanille

Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025





# MENU

de la semaine

## LUNDI






-  Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry
-  Boulgour bio
- 
-  Pont l'Evêque aop
- 
- Fruit

## MARDI







- Taboulé
- 
- Nuggets de poulet
- Samoussa de légumes
-  Brocolis bio
- 
-  Fruit bio

## MERCREDI

## JEUDI

- \*\* Assiette découverte \*\***
-  Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde
- 
-  Haricots rouges et maïs façon mexicaine bio
-  Riz bio
- 
- Purée de pommes fraîches, carottes et cannelle

## VENDREDI

- Salade iceberg et vinaigrette moutarde
- 
-  Rôti de bœuf vf sauce poivrade
-  Colin d'Alaska pmd sauce tomate
-  Haricots verts bio
- 
-  Gâteau au fromage blanc, farine lcl

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy





Saint Jean de Soudain (Elémentaire)  
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025


# MENU


de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas végétarien \*\*

Radis roses  
et beurre


 Parmentier à l'égrené  
végétal et purée de butternut  
bio


 Dessert lacté flan vanille  
nappé caramel bio

## MARDI

Pomelos  
dosette de sucre blanc

Carbonara\* (sauce à la crème,  
champignons et lardons de  
porc)

 Penne bio sauce thon  
pmd tomate façon bolognaise


 Pennes bio


 Emmental bio

## MERCREDI


## JEUDI

### \*\* C'est la fête : Repas de fêtes \*\*

 Emincé de dinde 1r sauce  
aux légumes d'antan

 Filet de dorade pmd sauce  
aux légumes d'antan  
Pom'pin


 Comté aoc


 Bûche pâtissière crème au  
beurre au chocolat dcg  
Clémentine  
Père Noël en chocolat

## VENDREDI

 Salade de riz bio composée

Dés de colin d'Alaska sauce  
tomate

 Chou fleur bio

 Fruit bio

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



Certifié Label  
Rouge



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable