

sOgeres

Menus

CHAMPAGNE- SUR-OISE

Mai - Juin 2023

ÉDITO

C'est le printemps, la saison idéale pour faire le plein de fruits et légumes colorés et vitaminés.

Au programme de cette dernière période, deux nouvelles recettes "**Pas Pareilles**" aux saveurs originales.

En mai, une tartine au savoureux mélange du Cream cheese et du pesto vert, et en juin une association unique entre l'acidité de la framboise et la douceur sucrée du poivron rouge.

"**Au revoir les grands**", c'est la dernière animation qui rythme la vie du restaurant scolaire de votre enfant. L'occasion de profiter d'une ambiance d'été, à la fois chaleureuse et conviviale.

Au menu : un repas festif et gourmand, accompagné d'un dessert chocolaté.

Bon appétit !



SoHappy

L'application de la restauration
scolaire pour les familles !

Consultez les menus,
actualités et recettes

Téléchargez l'app



Disponible sur les stores



ou sur www.so-happy.fr



Du 1^{er} au 5 mai 2023

VACANCES SCOLAIRES

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 1 ^{er}	FÉRIÉ				
Mar. 2	Salade de tomate ●	Sauté de bœuf sauce paprika-persil 	Petits pois et carottes	Fromage frais Petit Cotentin	Mousse au chocolat au lait
Mer. 3	Macédoine mayonnaise	Saucisse chipolatas <i>Saucisse de volaille façon chipolatas</i>	Lentilles mijotées	Yaourt aromatisé ● Saveur framboise	Fruit
Jeu. 4	Crêpe au fromage	Emincé de saumon sauce citron	Purée de courgette et pomme de terre basilic et olive	Saint-Nectaire 	Smoothie pomme-pêche
MENU VÉGÉTARIEN 					
Ven. 5	Carottes râpées ● Vinaigrette noire (olive)	Couscous de légumes, Fèves et semoule		Pointe de brie ●	Eclair au chocolat 

Du 8 au 12 mai 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 8	FÉRIÉ				
Mar. 9	Salade verte ●	Cuisse de poulet rôti et son jus 	Frites (Ketchup mayo)	Fromage frais Saint-Môret	Lacté saveur chocolat
Mer. 10	Saucisson sec et beurre <i>Rillettes de thon</i> 	Steak haché de bœuf	Ratatouille Riz	Yaourt nature sucré	Fruit ●
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeu. 11	Salade de tomates Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	Sauce Caponata (Tomate, duo de courgette, olive, poivron)	Penne rigate	Fromage blanc nature ●	Donut's 
L'AMUSE-BOUCHE DU MOIS - CAKE HARICOTS ROUGE ET FRAMBOISE					
Ven.12	Pâté* de campagne et cornichon Œuf dur ●, mayonnaise	Thon à la tomate et au basilic	Purée de brocoli ●	Carré	Fruit



es ; le bois dont il est constitué provient de forêts bien gérées (à chaque coupe effectuée correspond une nouvelle plantation).

Du 15 au 19 mai 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 15	Salade de betteraves rouges	Rougail saucisse 	Riz	Fromage fondu Vache qui rit ●	Salade de fruits
Mar. 16	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Filet de colin d'Alaska pané et citron 	Purée de courgettes ●	Yaourt aromatisé	Gâteau basque 
Mer. 17	Concombre ● en rondelles	Nuggets de poulet & mayonnaise	Pommes de terres quartier avec peau (Potatoes)	Tomme blanche	Compote tous fruits allégée en sucre
Jeu. 18	FÉRIÉ				
Ven. 19	Pont				

Du 22 au 26 mai 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN 					
Lun. 22	Taboulé	Omelette ●	Haricots verts ● à l'ail	Fromage frais Tartare nature	Lacté saveur chocolat
Mar. 23	Salade de tomates ●	Bolognaise de bœuf	Torsades et emmental râpé	Petit fromage frais sucré	Fruit
Mer. 24	Céleri râpé rémoulade	Rôti de bœuf jus aux oignons 	Purée de pommes de terre	Brie	Fruit
Jeu. 25	Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Steak haché de bœuf	Printanière de légumes	Yaourt nature sucré ●	Moelleux choco pépite 
LES PAS PAREILLES : TARTINES COPINES					
Ven.26	 Tartinable cream cheese pesto vert 	Pavé de colin d'Alaska sauce basilic 	Duo de carottes	Comté 	Fruit ●

Du 29 mai au 2 juin 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 29	FÉRIÉ				
Mar. 30	Radis roses beurre	Boulettes de bœuf Sauce chasseur 	Petits pois et carottes	Yaourt aromatisé ●	Gaufre liégeoise
Mer. 31	Crêpe au fromage	Saucisse* de Toulouse <i>Saucisse de volaille façon chipolata</i>	Haricots blancs coco sauce tomate	Camembert	Fruit ●
Jeu. 1 ^{er}	Coleslaw	Pain de poisson (colin) du chef sauce tomate 	Riz ●	Saint-Nectaire 	Mousse au chocolat au lait
Ven. 2	Salade de concombre	Rôti de veau au jus 	Pommes de terre dauphine	Petit fromage frais sucré	Fruit ●

Du 5 au 9 juin 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 5	Salade de tomates Vinaigrette au curry 	Cubes de colin d'Alaska sauce citron persillée 	Penne ● semi-complète	Emmental	Dessert lacté Liégeois au chocolat
Mar. 6	Macédoine	Quenelles sauce provençale	Riz ●	Yaourt nature sucré	Fruit 
Mer. 7	Melon jaune	Sauté de bœuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) 	Haricots verts à l'ail	Camembert ●	Beignet aux pommes 
Jeu. 8	LES PAS PAREILLES : TARTINES COPINES				
	Carottes râpées	Emincé de dinde Sauce crème aux champignons	Purée de pommes de terre	Fromage blanc Marmelade framboise-poivron 	Fruit ●
Ven. 9	Croissillon à l'emmental	Cordon bleu de volaille	Gratin de brocolis	Gouda ●	Tarte au citron meringuée 

Du 12 au 16 juin 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 12	Haricots verts à l'échalote Vinaigrette au cerfeuil 	Sauté de bœuf Sauce forestière (champignons) 	Semoule ●	Fromage blanc nature	Fruit
Mar. 13	Concombre Vinaigrette	Torsades sauce tomate & Emmental râpé		Saint-Paulin	Compote de pomme-abricot allégée en sucre
Mer. 14	Accras de morue sur lit de salade verte	Boulettes de mouton Sauce catalane	Carottes	Coulommiers ●	Flan pâtissier 
Jeu. 15	Salade de riz ● composée	Cuisse de poulet rôti sauce estragon	Courgettes à la provençale	Yaourt aromatisé	Fruit
AU REVOIR LES GRANDS					
Ven.16	 Duo de melon et pastèque ●	Meunière colin d'Alaska frais ketchup du chef  	Pommes de terre quartier avec peau (Potatoes)	Fromage frais Tartare nature	Cake au chocolat 

Du 19 au 23 juin 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN 					
Lun. 19	Salade de riz, tomate et mozzarella	Omelette ●	Haricots verts à la tomate	Fromage frais aux fruits	Fruit ●
Mar. 20	Melon jaune	Lasagne de bœuf 		Fromage frais Cantafrais	Compote de pomme ● allégée en sucre
REPAS FROID					
Mer. 21	Salade verte ● aux oignons frits vinaigrette balsamique au miel 	Jambon blanc froid <i>Jambon de dinde</i>	Salade piémontaise (dinde)	Coulommiers	Mousse saveur chocolat au lait
Jeu. 22	Houmous pesto vert 	Nuggets de poulet	Carottes ● au persil	Cantal 	Cake aux pommes 
Ven. 23	Salade de courgettes tomate et ciboulette	Parmentier de thon  		Yaourt nature ●	Beignet au chocolat 

Du 26 au 30 juin 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN					
Lun. 26	Salade de tomates ●	Sauce aux trois fromages (Bleu, mozzarella, fromage type parmesan)	Farfalles	Carré	Lacté saveur vanille nappé caramel 
Mar. 27	Rillettes saumon-ciboulette 	Sauté de bœuf sauce olive 	Purée de patate douce	Fromage fondu Vache qui rit	Fruit ●
Mer. 28	Œuf dur ● et mayonnaise	Merguez	Légumes couscous et semoule	Yaourt aromatisé	Fruit ●
L'AMUSE-BOUCHE DU MOIS					
Jeu. 29	 Salade verte et maïs aux herbes	Escalope de dinde aux épices	Haricots beurre persillés	Fromage blanc nature ● & Confiture de cerises noires	Clafoutis pêche-pistache 
Ven. 30	Concombre ● en rondelles	Pavé de colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Frites	Camembert	Compote pomme-fraise

Du 3 au 7 juillet 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 3	Œuf dur ● et mayonnaise	Sauté de dinde sauce au thym	Petits pois mijotés	Petit fromage frais nature ●	Tarte au flan 
MENU VÉGÉTARIEN					
Mar. 4	Salade de betteraves rouges ●	Nuggets crispidor à l'emmental	Purée de brocoli	Yaourt aromatisé	Fruit 
Mer. 5	Tranche de pastèque	Steak haché de bœuf sauce brune 	Semoule ●	Coulommiers	Crème dessert au chocolat
Jeu. 6	Rillettes de porc et cornichon <i>Pâté de volaille et cornichon</i>	Hoki sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail) 	Courgettes et riz	Emmental	Fruit ●
Ven. 7	Sandwich Kebab (Emincé de volaille façon kebab & pain pita)		Tomate et salade verte Frites & Ketchup/ mayonnaise	Babybel	Glace

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement.

● Produit BIO



Cuisiné par nos équipes 

Appellation d'Origine Protégée 

Pêche durable 

Viandes de France 

● Œuf de poule élevée en plein air 

Produit surgelé 

sOgeres

6, rue de la Redoute - 78280 Guyancourt
Internet : www.sogeres.fr - E-mail : contact@sogeres.fr

