

# sOgeres

## Menus

# CHAMPAGNE- SUR-OISE

Mars - Avril 2023



## ÉDITO

C'est bientôt le printemps ! Les fruits et légumes emblématiques d'hiver laissent place à de nouveaux produits.

Retrouvez dans les menus de votre enfant de nouvelles recettes de saison. C'est l'opportunité pour lui d'expérimenter des saveurs et textures innovantes.

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](http://www.so-happy.fr)










Du 1<sup>er</sup> au 3 mars 2023

VACANCES SCOLAIRES

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Mer. 1 <sup>er</sup>	Concombre vinaigrette à l'huile d'olive colza-citron 	Saucisse chipolatas* <i>Saucisse de volaille</i>	Purée brocoli et pommes de terre	Coulommiers ●	Crème dessert au chocolat
Jeu. 2	Salade betterave et maïs	Emincé de bœuf sauce tomate et olives 	Frites au four	Fromage blanc nature ●	Crousti pommes vanille spéculoos du chef [Pommes cuites et compote, vanille, brisure speculoos] 
Ven. 3	Salade de risetti aux petits légumes	Filet de merlu à l'oseille 	Duo de carottes orange et jaune	Fromage frais Fraidou	Fruit ●

Du 6 au 10 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 6	Salade de tomate ●	Hachis Parmentier		Yaourt nature	Fruit
Mar. 7	Salade verte aux croûtons Vinaigrette balsamique 	Hoki au citron persillé 	Riz ●	Fromage fondu Vache qui rit	Liégeois au chocolat
Mer. 8	Carottes râpées ●	Rôti de veau au jus 	Purée de pommes de terre	Emmental	Compote de pommes et cassis allégée en sucre
Jeu. 9	<b>LES PAS PAREILLES : TARTINES COPINES</b>				
	<b>Tartine avocat</b> chips de maïs	Sauté de porc* sauce chasseur <i>Sauté de dinde sauce chasseur</i>	Haricots verts ●	Petit fromage frais aux fruits	Beignet au chocolat
Ven. 10	Potage de tomate 	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>		Camembert ●	Fruit 
		Farfalles champignons et crème			

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







## Du 13 au 17 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Lun. 13	Salade d'endives et pomme	Penne sauce tomate et fromage râpé		Coulommiers ●	Lacté saveur chocolat
Mar. 14	Potage de poireaux et pommes de terre	Steak haché sauce provençale	Carottes à l'ail	Petit fromage frais sucré	Fruit ●
Mer. 15	Radis roses en rondelles	Parmentier de poisson		Gouda ●	Fruit
Jeu. 16	Rillettes de thon du chef	Jambon blanc* <i>Jambon de dinde</i>	Frites ● et ketchup	Fromage frais Saint-Môret	Fruit Smoothie abricot-pomme-banane du chef
Ven. 17	Chou rouge Vinaigrette framboise	Cordon bleu de volaille	Lentilles	Yaourt nature ●	Tarte au flan






## Du 20 au 24 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Lun. 20	Duo de cœurs de palmiers et maïs	Omelette ● fines herbes	Pommes de terre rissolées Ketchup	Saint-Paulin	Fruit ●
Mar. 21	Salade verte ●	Poulet rôti	Chou-fleur en béchamel	Petit fromage frais aux fruits	Beignet aux pommes
Mer. 22	Soupe de pois cassés et pommes de terre	Boulettes de bœuf sauce aux olives	Riz	Yaourt aromatisé ●	Fruit
Jeu. 23	<b>L'AMUSE-BOUCHE DU MOIS - YAOURT AU LAIT ENTIER DE BREBIS</b>				
	Panais rémoulade aux pommes	Paupiette de veau sauce tomate	Haricots verts ● à l'ail	Fromage frais Petit Cotentin	Brownies
Ven. 24	Carottes râpées ● Vinaigrette au curry	Filet de colin d'Alaska pané frais et ketchup	Purée de brocolis et pommes de terre	Pointe de brie	Ile flottante






## Du 27 au 31 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 27	Salade de concombre	Chipolatas* <i>Saucisse de volaille</i>	Macaroni et fromage râpé	Emmental ●	Compote de pêches allégée en sucre
Mar. 28	Salade de betteraves rouges ●	Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces 	Semoule	Petit fromage frais sucré	Fruit
Mer. 29	Emincé d'endives Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Rôti de dinde sauce diable 	Frites	Fromage fondu La Vache qui rit	Fruit ●
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Jeu. 30	Œuf dur ● et mayonnaise	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Yaourt aromatisé	Fruit	
Ven. 31	Emincé de chou blanc et raisins secs ●	Nuggets de poulet	Chutney de courgettes	Tomme blanche	Cake aux pommes 







## Du 3 au 7 avril 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 3	Concombre vinaigrette	Poulet sauce champignon crémé	Riz ●	Mimolette	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Mar. 4	Croisillon emmental	Lasagne aux légumes		Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Mousse au chocolat au lait
Mer. 5	Pâté de volaille et cornichon	Steack haché sauce brune 	Ratatouille à la niçoise Semoule	Yaourt aromatisé	Fruit ●
Jeu. 6	Carottes et oignons frits	Omelette ●	Frites et ketchup	Coulommiers ●	Compote de pommes et fraises allégée en sucre 
<b>LES PAS PAREILLES : TARTINES COPINES</b>					
Ven. 7	 Salade de betteraves	Thon à la tomate et au basilic	Penne ● semi-complète	Saint-Nectaire 	Banane Pâte à tartiner

## Du 10 au 14 avril 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 10	<b>FÉRIÉ</b>				
Mar. 11	Salade verte	Ravioli de bœuf		Fromage fondu Vache qui rit ●	Crème dessert vanille
Mer. 12	Salade de concombre	Cervelas obernois	Lentilles	Yaourt aromatisé	Fruit ●
Jeu. 13	<b>MENU DE PRINTEMPS</b>				
 Lun. 13	Salade de tomates vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	Rôti de dinde au jus	Pommes smile Sauce barbecue	Camembert ●	Fruit 
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Ven. 14	Soupe concombre et épinards du chef 	Chili sin carne	Riz ●	Petit fromage frais sucré	Moelleux choco pépite Crème fouettée 

## Du 17 au 21 avril 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 17	Salade iceberg vinaigrette d'agrumes 	Paupiette de veau Sauce tomate-olive	Chou-fleur au persil	Yaourt nature ● et sucre	Gaufre poudrée 
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Mar. 18	Macédoine	Tajine de légumes pois chiches et semoule		Yaourt aromatisé	Fruit ●
Mer. 19	Emincé d'endives ●	Nuggets et ketchup	Macaroni	Saint-Nectaire 	Lacté saveur chocolat
Jeu. 20	Concombres ● tzatziki	Pain de poisson (colin) du chef Sauce tomate  	Riz	Tomme blanche	Smoothie fraise banane 
Ven. 21	Crêpe emmental	Escalope viennoise	Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)	Fromage frais Chanteneige	Fruit ●

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 24	Salade verte Vinaigrette au soja	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic	Semoule ●	Cantal	Mousse au chocolat au lait
Mar. 25	<b>L'AMUSE-BOUCHE DU MOIS - QUINOA CUIT</b>				
Mar. 25	Salade de tomates	Emincé de dinde sauce au paprika et persil	Haricots beurre et pommes de terre	Bûche mélangée	Fruit ●
Mer. 26	Coquillettes au pesto	Pizza, tomate, fromage jambon	Salade verte ●	Petit fromage frais aux fruits	Compote de pommes et abricots allégée en sucres
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Jeu. 27	Concombre en rondelles	Omelette	Purée de pommes de terre	Fromage frais Tartare nature	Fruit
Ven. 28	Œuf dur ● et mayonnaise	Filet de merlu sauce échalote	Courgettes et riz	Yaourt nature sucré	Cake aux pralines roses

\*Plat à base de porc.  
Plat de remplacement.

● Produit BIO



Cuisiné par nos équipes

Appellation d'Origine Protégée



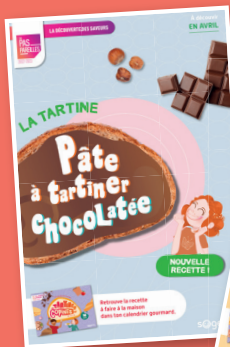
Pêche durable



Viandes de France



● Œuf de poule élevée en plein air



## À LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES SAVEURS !



Dans le cadre de l'animation nationale "Tartines Copines", nos chefs proposent des recettes "Pas Pareilles", l'occasion de goûter des textures et saveurs originales. Au programme de cette période, votre enfant pourra ainsi découvrir deux nouveautés : **la tartine crémeuse à l'avocat**, puis celle de **la pâte à tartiner chocolatée**.

Retrouvez ces recettes dans le calendrier gourmand et dégustez-les ensemble à la maison !