

# sOgeres

## Menus

# CHAMPAGNE- SUR-OISE

Novembre - Décembre 2023



## ÉDITO

La lutte contre le gaspillage alimentaire est notre préoccupation quotidienne. En cuisine, tout est fait pour proposer des menus qui plaisent aux enfants à partir de recettes de saison, colorées, savoureuses et parfumées.

En cette dernière période de l'année 2023, découvrez les menus de votre enfant, ainsi que les animations festives et ludiques prévues sur la période.

Envie de cuisiner en famille ? Une idée recette hivernale vous est suggérée sur l'app SoHappy.

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)












	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Lun. 30	Salade de betteraves rouges	Omelette ●	Torsade	Fromage frais Cantafrais	Fruit
	<b>MENU TOUT ORANGE</b>				
Mar. 31	Carottes ● râpées Vinaigrette à l'orange	Emincé de saumon sauce crème	Purée de potiron et pommes de terre	Mimolette	Tarte aux abricots
Mer. 1	<b>FÉRIÉ</b>				
Jeu. 2	Salade de betterave ● Vinaigrette moutarde	Steak haché de bœuf jus aux oignons	Frites	Saint-Paulin	Lacté saveur vanille nappé caramel
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Ven. 3	Salade verte Vinaigrette moutarde	Parmentier de poisson blanc		Coulommiers	Fruit ●







Du 6 au 10 novembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Lun. 6	Haricots verts Vinaigrette moutarde	Couscous de légumes, fèves et semoule ●		Edam	Crème dessert au chocolat
Mar. 7	Velouté de brocoli, mascarpone	Sauté de porc sauce aux champignons crémée Emincé de dinde sauce aux champignons crémée	Petit pois-carottes	Yaourt nature sucré ●	Fruit
Mer. 8	Coleslaw	Cuisse de poulet rôti et son jus	Lentilles	Fromage blanc aromatisé	Fruit ●
Jeu. 9	Saucisson à l'ail et cornichons Pâté de volaille et cornichons	Merlu sauce tomate	Riz ●	Camembert	Roulé au chocolat
Ven. 10	Cake à la courgette	Cordon bleu de volaille	Purée de pomme de terre ●	Pont l'Évêque	Orange








# Du 13 au 17 novembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Lun. 13	Velouté de courgette à la Vache qui rit	Chili sin carne (haché végétal)		Yaourt nature sucré ●	Barre bretonne
Mar. 14	Radis beurre	Lasagne de bœuf 		Comté	Fruit ●
Mer. 15	Potage Haricot vert et crème 	Steak haché de bœuf au jus	Coquillettes ● sauce tomate	Petit fromage blanc aux fruits	Fruit
	<b>VIVE L'AUTOMNE</b>				
Jeu. 16	Endives ● aux noix Vinaigrette au miel 	Rôti de dinde aux champignons	Crumble carotte et potiron 	Pointe de brie	Compote de pomme - châtaigne et sablé
	<b>LES PAS PAREILLES - DUO DE SAVEURS</b>				
Ven. 17	 Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Filet de colin d'Alaska pané frais 	Purée d'épinards ●	Cantal 	<b>Moelleux choco pépites et copeaux de chocolat blanc</b> 









# Du 20 au 24 novembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 20	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Rougail saucisse <i>Saucisses de volaille</i>	riz	Fromage blanc nature sucré	Fruit ●
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Mar. 21	Œuf dur ● mayonnaise	Sauce tomate lentilles façon bolognaise 	Torsades	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Purée de <b>pomme et poire</b> 
Mer. 22	Velouté de lentille corail et lait de coco 	Escalope de dinde viennoise	Petits pois mijotés et carottes ●	Saint-Nectaire 	Doughnut 
Jeu. 23	Salade coleslaw ● (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Paupiette de veau	Printanière de légumes	Yaourt nature sucré	Fruit
Ven. 24	Pâté de campagne et cornichon <i>Pâté de volaille et cornichons</i>	Médailillon de merlu sauce citron 	Boulgour ●	Fromage fondu Vache qui rit	Beignet au chocolat










## Du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Lun. 27	Potage Crécy (carotte et pomme de terre) 	Nugget à l'emmental	Frites	Fromage frais Fraidou	Fruit ● 
Mar. 28	Salade de mâche et betterave rouge	Escalope de dinde à la crème et aux champignons	Haricots verts ● au persil	Yaourt nature sucré	Fruit
Mer. 29	Carottes râpées ● Vinaigrette moutarde	Jambon blanc* <i>Jambon de dinde</i>	Coquillettes	Camembert	Fromage blanc sucré différemment : Sucre roux Coulis de fruits jaunes
Jeu. 30	Potage de légumes 	Emincé de dinde sauce aux olives	Semoule ●	Pont l'Évêque 	Compote de pomme allégée en sucre
Ven. 1 <sup>er</sup>	Emincé d'endive ● Vinaigrette aux herbes 	Filet de colin d'Alaska pané frais 	Purée de céleri et pomme de terre	Petit fromage blanc aux fruits	Moelleux chocolat lentilles du chef 




## Du 4 au 8 décembre 2023









	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 4	Carottes râpées vinaigrette	Emincé de thon sauce armoricaine 	Boullgour ●	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit
	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>				
Mar. 5	Croissillon à l'emmental	Sauce ratatouille, et emmental râpé 	Penne ●	Tomme blanche	Crème dessert au caramel 
Mer. 6	Salade verte ● Vinaigrette huile de noix	Emincé de bœuf sauce forestière 	Riz aux petits légumes	Fromage frais aromatisé	Banane ● et pâte à tartiner du chef 
Jeu. 7	Velouté de potiron et pomme de terre 	Haché de veau sauce tomate	Purée de carotte ●	Camembert	Tarte au flan 
Ven. 8	Rillettes de canard et pain navette 	Omelette	Pommes de terre rissolées	Yaourt nature sucré	Fruit ●

## Du 11 au 15 décembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 11	Chou rouge Vinaigrette au cumin 	Poulet roti sauce aux 4 épices	Pommes de terre quartier avec peau (Potatoes) & ketchup	Yaourt nature sucré	Fruit ● 
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Mar. 12	Salade de betterave rouge vinaigrette moutarde	Farfalles champignons et crème 	Saint-Nectaire 	Mousse au chocolat au lait	
Mer. 13	Carottes râpées ● vinaigrette moutarde	Emincé de saumon sauce citron	Riz thaï	Saint-Paulin	Purée de pomme  du chef 
Jeu. 14	Salade verte ● Vinaigrette moutarde	Hachis parmentier de bœuf  	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fruit	
Ven. 15	Soupe de légumes aux vermicelles	Cordon bleu de volaille	Chou-fleur et pomme de terre ● en béchamel	Petit fromage blanc aux fruits	Tarte aux pommes 

## Du 18 au 22 décembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 18	Salade de lentille et échalote	Colombo de porc* <i>Colombo de dinde</i>	Semoule	Yaourt nature sucré	Fruit ● 
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Mar. 19	Radis beurre	Omelette	Riz ● aux petits légumes	Fromage frais Cantafras	Compote tous fruits allégée en sucre
Mer. 20		Croque-monsieur	Frites ● & ketchup/mayonnaise	Babybel	Beignet au chocolat
Jeu. 21	<b>REPAS DE NOËL</b>				
Ven. 22	Carottes râpées ● Vinaigrette au basilic 	Boulettes de bœuf  Sauce tomate-basilic	Torsades et emmental râpé	Brie	Lacté saveur vanille nappé caramel

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 25	<b>FÉRIÉ</b>				
Mar. 26	Radis et beurre	Emincé de dinde sauce curry	Riz aux petits légumes	Fromage frais demi-sel ●	Mousse au chocolat au lait
Mer. 27	Rillettes de thon du chef 	Bolognaise de bœuf  	Coquillettes	Brie	Fruit ●
Jeu. 28	Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h. vert, petits pois) 	Steak haché de bœuf & ketchup/mayonnaise	Gratin de pomme de terre	Yaourt nature ●	Fruit
Ven. 29	Salade verte ● Vinaigrette aux agrumes 	Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier citron 	Ratatouille et semoule	Cantal 	Cake chocolat aux épices 

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

● Produit BIO



Cuisiné par nos équipes 

Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable 

Viandes de France



Produit surgelé 



## MISSION ANTI-GASPI

En novembre, pour sensibiliser les enfants à la protection de l'environnement, l'animation "Mission Anti-Gaspi" permet de comprendre de façon ludique, comment limiter le gaspillage alimentaire dans leur quotidien.

À cette occasion, Lila et Tom montrent l'exemple : chacun prend un masque pour représenter sa faim. **Côté lion** pour une grande faim et **côté souris** pour une petite faim. En écoutant ainsi leur appétit, les enfants consomment de manière plus responsable.



## C'EST LA FÊTE !

En décembre, c'est la fête dans le restaurant scolaire de votre enfant !

Quoi de mieux que de profiter du traditionnel repas de fin d'année dans une ambiance conviviale et chaleureuse ?

Tout est mis en œuvre pour faire plaisir aux enfants. Au programme : menu spécial avec douceur chocolatée en dessert et décor festif.