

sOgeres

Menus

CHAMPAGNE- SUR-OISE

Septembre-Octobre 2023



ÉDITO

C'est la rentrée !

Nos équipes sont ravies de retrouver vos enfants et souhaitent la bienvenue aux petits nouveaux.

À cette occasion, la salle du restaurant scolaire est décorée pour accueillir les enfants dans une ambiance festive et conviviale. Chaque jour, nos diététicien(ne)s créent des menus sains, équilibrés et adaptés aux goûts et aux besoins nutritionnels des enfants. C'est ensuite au tour des cuisinier(ère)s de préparer les recettes avec des produits de qualité et de saison.

Au programme de ce début d'année : la découverte de saveurs du monde avec nos deux mascottes Lila et Tom, des recettes durables, la lutte contre le gaspillage alimentaire et plein d'autres animations !

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 4 au 8 septembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 4	Salade verte ● Vinaigrette au basilic 	Steak haché de veau Sauce tomate	Purée de carotte	Yaourt nature et sucre	Donut's 
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mar. 5	Salade de betteraves rouges Vinaigrette moutarde	Quenelles sauce Mornay	Riz	Petit fromage frais sucré	Fruit ●
Mer. 6	Carottes râpées ● Vinaigrette moutarde	Emincé de thon sauce fines herbes	Courgettes à l'ail et boulgour	Saint-Nectaire 	Compote allégée pomme-pêche
REPAS DE RENTRÉE					
Jeu. 7	 Pastèque	Nuggets de poulet et ketchup	Coquillettes ●	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Lacté saveur chocolat
Ven. 8	Œuf dur ● & mayonnaise	Emincé de bœuf  Sauce forestière	Boulgour et ratatouille ●	Bûche de lait mélangée	Assiette de fruits : figue, banane

Du 11 au 15 septembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 11	Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote 	Aiguillettes de poulet jus aux oignons	Haricots verts ●	Fromage frais aromatisé	Fruit
Mar. 12	Salade verte ● et oignons frits	Fishburger	Frites	Cheddar	Mousse au chocolat au lait
Mer. 13	Melon jaune	Boulettes de bœuf sauce dijonnaise 	Torsades	Yaourt nature ● et sucre	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeu. 14	Radis roses et beurre	Couscous de légumes, fèves et semoule ●		Fromage frais Fraidou	Ile flottante
Ven. 15	Concombre Vinaigrette aux herbes 	Cordon bleu de volaille	Carottes ● au jus	Tomme blanche	Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges) 





Du 18 au 22 septembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 18	Carottes râpées ● Vinaigrette moutarde	Hoki sauce armoricaine	Riz	Coulommiers	Compote de pommes allégée en sucre
Mar. 19	Salade de tomates ● Vinaigrette à la moutarde et au basilic	Emincé de bœuf sauce paprika-persil	Petits pois	Fromage frais St-Môret	Choux à la crème
Mer. 20	Céleri râpé Vinaigrette moutarde	Saucisse de volaille	Blé ● et ratatouille	Pont l'Évêque	Liégeois saveur vanille
Jeu. 21	LES PAS PAREILLES - DUO DE SAVEURS				
	Macédoine mayonnaise	Parmentier au bœuf charolais aux deux pommes	Yaourt nature sucré	Fruit ●	
Ven. 22	MENU VÉGÉTARIEN				
	Œuf dur ● et mayonnaise en dosette	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Fromage blanc aromatisé	Fruit	

Du 25 au 29 septembre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 25	Chou rouge Vinaigrette framboise	Emincé de dinde sauce aux herbes	Semoule ●	Edam	Lacté saveur vanille
Mar. 26	MENU VÉGÉTARIEN				
	Betteraves Vinaigrette moutarde	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour	Pointe de brie	Fruit ●	
Mer. 27	Crêpe au fromage	Rôti de bœuf au jus	Purée de potiron et pommes de terre	Yaourt nature sucré ●	Fruit
Jeu. 28	Céleri rémoulade	Courgette farcie	Riz ●	Petit fromage frais et sucre	Purée de pomme et myrtille du chef
Ven. 29	Salade verte ●	Pavé de colin d'Alaska pané au riz soufflé	Haricots beurre persillés	Fromage fondu La Vache qui rit	Gâteau aux pommes du chef












Du 2 au 6 octobre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 2	Potage de légumes variés	Cuisse de poulet rôti et son jus	Frite ●	Gouda	Compote de pommes et abricots allégée en sucres
Mar. 3	Concombre ● Vinaigrette moutarde	Sauté de porc* sauce dijonnaise (moutarde) <i>Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne</i>	Carottes à la crème	Yaourt nature et sucre	Gaufre liégeoise
Mer. 4	Radis et beurre	Pizza tomate emmental mozzarella et jambon de dinde	Salade verte	Petit fromage frais sucré	Fruit ●
Jeu. 5	LES PAS PAREILLES - DUO DE SAVEURS MENU VÉGÉTARIEN 				
 Carottes ● râpées Vinaigrette au curry 	Pennes sauce au chou-fleur œuf et cantal et brisure de chou-fleur 		Camembert	Lacté saveur chocolat	
Ven. 6	Taboulé	Beignet de calamar	Brocolis en persillade	Fromage frais Saint-Môret	Fruit ●







Du 9 au 13 octobre 2023



SEMAINE DES CUISINES DU MONDE








	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 9	*** L' AUSTRALIE ***				
Lun. 9	Salade de mâche betteraves et noix de cajou	Dinde escalope frais au cheddar, sauce tomate	Penne rigate ●	Fromage frais Tartare	Assiette de fruit (pomme, orange)
Mar. 10	LE JAPON REPAS VÉGÉTARIEN 				
Mar. 10	Chou blanc ● Vinaigrette au soja 	Boulettes de sarrasin lentille et légumes 	Riz thaï et poêlée chinoise de légumes	Fromage frais Petit Cotentin	Smoothie ananas-passion 
Mer. 11	LA CÔTE D'IVOIRE				
Mer. 11	Carottes cuites en bâtonnet Vinaigrette citron vert 	Poulet kedjenou (tomates, aubergines, oignons, gingembre)	Boulgour ●	Yaourt aromatisé	Banane sauce au chocolat au lait du chef 
Jeu. 12	L'ARGENTINE				
Jeu. 12	Salade verte Vinaigrette façon chimichurri 	Emincé de bœuf Sauce barbecue 	Haricots rouges, maïs et butternut	Fromage blanc et confiture de lait	
Ven. 13	LA FRANCE				
Ven. 13	Salade de tomates ●	Colin d'Alaska pané frais 	Petits pois mijotés	Cantal 	Cake nature du chef et crème de marron 

Du 16 au 20 octobre 2023

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	MENU VÉGÉTARIEN				
Lun. 16	Carottes ● râpées Vinaigrette au miel 	Omelette	Pommes de terre sautées	Montcadi croûte noire	Lacté saveur vanille nappé caramel 
Mar. 17	Radis et beurre	Boulettes de mouton/bœuf sauce provençale	Lentilles	Yaourt nature sucré	Fruit ●
Mer. 18	Endives Vinaigrette moutarde	Rôti de bœuf au jus 	Penne ●	Coulommiers	Purée de pommes à la cannelle du chef 
Jeu. 19	Taboulé ●	Cordon bleu de volaille	Printanière de légumes	Fromage frais demi-sel	Fromage blanc sucré différemment : - Miel - Sucre roux
Ven. 20	Potage de légumes variés (carotte, pomme de terre, poireau, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois) 	Parmentier de poisson à la courgette (Purée de courgettes et pommes de terre) 		Tomme blanche	Fruit ●

Du 23 au 27 octobre 2023

VACANCES SCOLAIRES

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
Lun. 23	Feuilleté au fromage fondu	Emincé de bœuf sauce cantadou, agrumes et potiron 	Haricots verts à l'ail	Yaourt nature ●	Fruit
	MENU VÉGÉTARIEN				
Mar. 24	Salade verte ● Vinaigrette aux agrumes 	Dahl de lentilles corail 	Riz	Gouda	Crème dessert saveur caramel 
Mer. 25	Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit 	Jambon blanc* <i>Jambon de dinde</i>	Frites	Petit fromage blanc aux fruits	Fruit ●
Jeu. 26	Saucisson* à l'ail et cornichon <i>Pâté pur volaille</i>	Filet de colin d'Alaska pané frais 	Semoule	Carré	Fruit ●
Ven. 27	Radis beurre	Poulet rôti et ketchup	Chou-fleur ● sauce béchamel	Saint-Paulin	Cake au chocolat du chef 

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT
	MENU VÉGÉTARIEN				
Lun. 30	Salade de betteraves rouges	Omelette ●	Torsade	Fromage frais Cantafrais	Fruit
	MENU TOUT ORANGE				
Mar. 31	Carottes ● râpées Vinaigrette à l'orange	Emincé de saumon sauce crème	Purée de potiron et pommes de terre	Mimolette	Tarte aux abricots

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement.

● Produit BIO



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Viandes de France



Viande de bœuf charolaise



Produit surgelé



Scannez ce QR Code pour accéder à la vidéo !



Découvrez toutes les animations 2023/2024 en vidéo !

Tout au long de l'année, des animations rythment la pause déjeuner de vos enfants. L'éducation alimentaire est ainsi complétée par des temps forts, dédiés à la sensibilisation au gaspillage alimentaire et au bien-vivre ensemble.

- Dès la rentrée, vos enfants découvrent différentes animations dans leur restaurant scolaire :
- Dès la première semaine, l'animation "**C'est la rentrée !**" permet de souhaiter la bienvenue à tous les élèves heureux de se retrouver !
 - En septembre, la **semaine de réduction des déchets** sensibilise et apprend à vos enfants les bons gestes à adopter pour la planète, tout en s'amusant !
 - Une semaine "**LES CUISINES DU MONDE**" sera également dédiée à la découverte de recettes originales et chaque mois, ils découvriront un étonnant duo de saveurs avec "**Les Recettes Pas Pareilles**".

