

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 4 au 8 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates  Vinaigrette au basilic 	Salade de betteraves rouges	Carottes râpées 	**C'est la fête : Repas de rentrée** **Repas végétarien** Melon jaune	Œuf dur  mayonnaise
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce aux olives	Colin  sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)	Rôti de dinde  sauce poivrons	Nuggets au fromage et ketchup 	Merlu  sauce fines herbes
Sa garniture	Semoule et carottes	Riz 	Courgettes à l'ail	Coquille	Blé  aux petits légumes
Produits laitiers	Cantadou ail et fines herbes	Coulommiers	Camembert	Petit fromage frais aux fruits	Edam
Desserts	Purée de pomme banane  (Pomme  )	Fruit 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Gaufre poudrée	Fruit 
Goûter			Pain + chocolat au lait Fruit		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits  Label Rouge  Produit français  Viande bovine française  Viande de veau française  Viande ovine française  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur  Plat végétarien  Appellation d'Origine Contrôlée  Bio  Cuisiné par nos équipes  Local  Produit de la mer durable  Œuf de poule élevée e plein air  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé















TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 11 au 15 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles échalote 	Salade verte et oignons frits 	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	**Le repas végétarien** Melon charentais	Concombre Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Saucisse de Toulouse 	Merlu sauce citron 	Sauté de veau  	Couscous de légumes, pois chiches, fèves de soja	Cordon bleu de volaille
Sa garniture	Haricots verts	Coquillette 	Riz	Semoule 	Purée Crécy au curcuma
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 	Emmental	Carré	Fromage frais aux fruit	Vache qui rit
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Purée de pomme (Pomme) 	Fruit 	Brownie mexicain (à base de haricots rouges) 
Goûter			Fruit Mameluk (fondant chocolat)		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute Valeur Environnementale

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 18 au 22 septembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Hors d'œuvre	Salade de tomates Vinaigrette à la moutarde et au basilic 	Cœuf dur  et mayonnaise	Chou rouge  Vinaigrette framboise 	** Les Pas Pareille ** Macédoine mayonnaise	**Le repas végétarien** Tranche de pastèque
Plat protidique	Hoki  sauce armoricaine	Sauté de bœuf  sauce paprika persil	Omelette  	Parmentier au bœuf  charolais aux deux pommes 	Tajine marocaine de légumes, pois chiches, patate douce
Sa garniture	Riz	Carottes bâtonnets au curry	Ratatouille à la niçoise et blé	Pomme de terre	Boulgour
Produits laitiers	Fromage frais St Môret	Edam 	Cantal 	Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt aromatisé 
Desserts	Lacté saveur chocolat	Fruit 	Eclair parfum chocolat 	Fruit 	Cake lentille chocolat 
Goûter			Fromage blanc aromatisé Biscuits au chocolat		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 25 au 29 septembre 2023

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	**Le repas végétarien** Haricots verts à l'échalote	Quiche maroilles	Iceberg et oignons frits	Carottes  râpées
Plat protidique	Sauté de dinde  sauce romarin	Dauphinois de courgettes 	Rôti de bœuf   au jus	Colin d'Alaska pané au riz soufflé  quartier de citron	Boulette de mouton sauce tomate
Sa garniture	Carottes	Pommes de terre au basilic	Purée de potiron  et pommes de terre	Haricots beurre persillés	Semoule 
Produits laitiers	Fromage frais Rondelé aux fines herbes 	Petit fromage frais aux fruits	Pointe de brie 	Edam	Yaourt aromatisé 
Desserts	Purée pomme prune (Pomme)  	Fruit 	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Gâteau aux pommes 
Goûter			Yaourt aromatisé  Pain + confiture		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits  Label Rouge  Produit français  Viande bovine française  Viande de veau française  Viande ovine française  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur  Plat végétarien  Appellation d'Origine Contrôlée  AB Bio  Cuisiné par nos équipes  Local  Produit de la mer durable  Œuf de poule élevée e plein air  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé



















TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 02 au 06 octobre 2023

	Lundi	Mardi 	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	** Les Pas Pareilles ** **Le repas végétarien** Melon charentais	**Le repas végétarien** Salade de haricots rouge et tomate comme un chili	Salade de tomates 	Carottes râpées  Vinaigrette au curry 
Plat protidique	Merlu  sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)	Sauce au chou-fleur œuf et cantal et brisure de chou-fleur	Pizza tomate emmental et mozzarella, olives 	Poulet  rôti et son jus	Rôti de bœuf  et jus de rôti 
Sa garniture	Brocolis en persillade	Pennes	Salade verte 	Purée de courge butternut et pommes de terre 	Haricots verts
Produits laitiers	Mimolette	Fromage fondu Vache qui rit	Coulommiers	Yaourt aromatisé 	Fromage frais Saint môtet
Desserts	Fruit 	Gaufre poudrée	Fruit 	Fruit 	Cake au chocolat /courge/noisette 
Goûter			Compote en coupelle Pain  + fromage		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 09 au 13 octobre 2023

La Semaine des saveurs : les saveurs de Pays

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	**C'est la fête : AUSTRALIE** Salade de mâche betteraves et noix de cajou	**C'est la fête : JAPON** **Le repas végétarien** Chou blanc Vinaigrette soja	**C'est la fête : COTE D'IVOIRE** Carottes bâtonnet cuit vinaigrette citron vert	**C'est la fête : FRANCE** Salade de tomates	**C'est la fête : ARGENTINE** Salade iceberg Vinaigrette façon chimichurri
Plat protidique	Escalope de dinde sauce tomate	Poêlé de légumes chinoise Bonduelle et sauce teriyaki et Œuf dur	Poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé, quartier de citron	Sauté de bœuf Sauce barbecue
Sa garniture	Macaroni	Riz	Boulgour	Petits pois mijotés	Haricots rouges, maïs et butternut
Produits laitiers au choix	Emmental	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit	Smoothie ananas passion	Banane sauce au chocolat au lait	Cake nature	Galette pur beurre et crème de marron
Goûter			Biscuit fourré au chocolat Jus de fruit		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

Label Rouge
 Produit français
 Viande bovine française
 Viande de veau française
 Viande ovine française
 Race

charolaise
 Bleu Blanc Cœur
 Plat végétarien
 Appellation d'Origine Contrôlée
 AB
 Bio
 Cuisiné par nos équipes
 Local
 Produit de la mer durable
 Œuf de poule élevée e plein air
 Haute

Valeur Environnementale
 Décongelé



















TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 16 au 20 octobre 2023

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	**Le repas végétarien** Céleri rémoulade	Salade iceberg Vinaigrette au miel 	Chou chinois	Taboulé	Macédoine
Plat protidique	Chili sin carne (haché végétal)	Sauté de porc 	Rôti de bœuf au jus  	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson (colin) 
Sa garniture	Riz	Lentilles   mijotées	Penne  semi-complet	Poêlée de brocoli, tomate et champignon 	Salade verte 
Produits laitiers	Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt aromatisé 	Gouda BIO	Cantal 	Edam
Desserts	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit 	Purée pomme à la cannelle (Pomme  )	Mousse au chocolat au lait	Fruit 
Goûter			Fruit  Pain au lait		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé



















TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023

Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres

Du 23 au 27 octobre 2023 **Vacances scolaires**

	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail et cornichon	**Le repas végétarien** Salade verte  Vinaigrette d'agrumes 	Velouté de potiron et à la vache qui rit 	Feuilleté au fromage fondu	Chou rouge 
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce cantadou, agrume et potiron	Dahl de lentilles corail	Jambon dinde 	Poulet  rôti et ketchup	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé, quartier de citron
Sa garniture	Haricots verts à l'ail	Riz	Macaroni au gratin	Purée de patates douces et pommes de terre	Ratatouille a la niçoise et blé
Produits laitiers	Camembert 	Fromage fondu Vache qui rit	Coulommiers	Fromage frais Fraidou	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit 	Crème dessert à la vanille	Fruit 	Fruit 	Cake lentilles chocolat 
Goûter	Compote coupelle Pain  + chocolat au lait	Fruit  Pompéi	Pain  + fromage Jus de fruits	Compote coupelle Yaourt aromatisé	Fruit Pain  + fromage

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

charolaise  Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  AB Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2023







Menus élémentaires et maternelles VERSION OFFICE



sOgeres



Du 30 octobre au 03 novembre 2023 **Vacances scolaires**

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	**Le repas végétarien** Céleri sauce cocktail 	**Happy Halloween** Salade de pomme de terre mimosa	FERIE	Concombre cube	Soupe de légumes (carotte, navet, pomme de terre, poireau) 
Plat protidique	Omelette  	Des de saumon sauce curry		Merlu  portion filet sauce bretonne	Saute de bœuf 
Sa garniture	Torsade	Carottes		Petits pois	Epinards branches au gratin
Produits laitiers	Fromage frais Cantafrais	Yaourt aromatisé 		Emmental	Carre
Desserts	Lacté saveur vanille	Gâteau au potiron 		Purée pomme coing 	Beignet chocolat/noisette 
Goûter	Fruit Pain + fromage	Fruit Yaourt aromatisé		Jus de fruits Pain + chocolat	Petit suisse + sucre Fruit

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

 Label Rouge
  Produit français
  Viande bovine française
  Viande de veau française
  Viande ovine française
  Race

 Bleu Blanc Cœur
  Plat végétarien
  Appellation d'Origine Contrôlée
  Bio
  Cuisiné par nos équipes
  Local
  Produit de la mer durable
  Œuf de poule élevée e plein air
  Haute

Valeur Environnementale  Décongelé