

Sarcelles
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de haricots blancs,
poivron, tomate, coriandre,
cumin et vinaigrette

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
Chou fleur en béchamel

 Yaourt bio aromatisé
framboise

Mandarine

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Sirop de grenadine

MARDI

Poireaux aux herbes
et vinaigrette à l'échalote

 Poulet lr sauce façon poulet
au pot
S/V: Samoussa de légumes
Pommes de terre vapeur

Fromage frais Saint môret

 Coupelle de purée de
pommes bio

Quatre quart
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Endives bio et
vinaigrette au miel

 Sauté de bœuf lr aux olives
S/V: Filet de colin d'Alaska
pmd sauce citron persillé

Haricots verts à
l'ail

Coulommiers

Riz au lait

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

JEUDI

***** Journée de la
gentillesse - Menu
végétarien *****

Soupe de potiron et pommes
de terre

 Coquillettes bio sauce
butternut, cheddar, crumble

Babybel

Assiette de fruits d'hiver
(ananas et orange)

Brioche boulangère
Yaourt aromatisé
Sirop de citron

VENDREDI

 Carottes râpées bio locale
IDF et vinaigrette

Emincé de saumon sauce
crème
Petits pois mijotés

Petit fromage frais nature au
lait entier

Cake à la noix de coco

Baguette
 Fromage frais Chanteneige
bio
Jus de pommes

Sarcelles
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Duo de coeurs de palmiers et
maïs
et vinaigrette à l'échalote

 Sauté de boeuf lr sauce
dijonnaise (moutarde)

 S/V: Hoki pmd sauce au
curry
Ratatouille à la niçoise

Yaourt nature

Semoule au lait

Chausson aux pommes
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Férié ***

MERCREDI

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Rôti de dinde lr sauce
provençale

 S/V: Merlu pmd sauce
échalote

 Fusilli bio

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus multifruit

JEUDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

Pointe de Brie

Banane

Madeleine longue
Petit fromage frais sucré
Sirop de menthe

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Mâche
et croûtons et vinaigrette

Beignet stick mozzarella
et ketchup
Riz

 Cantal aop

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

Baguette
Chocolat au lait
Fromage blanc nature
Jus d'ananas

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Sarcelles
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Macédoine en vinaigrette

Bolognaise de canard

 S/V: Macaronis bio sauce
thon pmd et tomate
façon

bolognaise

 Pennes bio

Edam

Orange

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature
Jus de pommes

MARDI

Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Bifteck haché de bœuf char
à la provençale

 S/V: Merlu pmd sauce crème

 Carottes bio à l'ail

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Beignet aux pommes dcg

Brioche boulangère
Petit fromage frais sucré
Sirop de fraise

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Soupe de courgette et
fromage fondu vache qui rit

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

 Semoule bio

Fromage blanc nature

 Poire bio lcl

Baguette
Fromage frais Saint môret
Jus d'ananas

JEUDI

 Carottes râpées bio lcl
et vinaigrette

 Omelette bio basquaise
Blé

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Croissant
Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Jus d'orange

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Purée de potiron et pommes
de terre

 Yaourt nature de Sigy lcl

 Banane bio

Gaufrettes au chocolat
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

sodexo



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Sarcelles
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade iceberg
et vinaigrette

Emincé de dinde 1r sauce
paprika et persil (crème,
carotte, oignon, tomate,
persil)

S/V: Merlu pmd sauce citron
Petit pois et carottes

Camembert bio

Semoule au lait

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

MARDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves
rouges et vinaigrette

Penne bio semi complètes
sauce légumes et pois cassés

Yaourt nature

Kiwi

Baguette
Fromage frais Petit louis
Jus d'ananas

MERCREDI

Choux bicolores
Vinaigrette au fromage blanc

Steak haché de veau 1r à la
tomate

S/V: Hoki pmd sauce coco
citron vert
Pommes de terre vapeur

Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de
pommes bio

Pain au lait
Fromage blanc nature
Sirop de grenadine

JEUDI

Soupe de légumes aux
vermicelles

Sauté de porc 1r sauce
moutarde

S/P: Boulettes sarrasin
lentilles légumes sauce teriyaki
Brocolis en persillade

Fromage frais Saint môtet

Clémentine bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Jus multifruit

VENDREDI

Céleri rémoulade

Emincé de saumon sauce
crème à la tomate

Semoule bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Moelleux chocolat lentilles

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Sarcelles
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Fusilli bio , pesto, brocoli
bio , haricot blanc et carotte

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Poire bio Ici

Chausson aux pommes
Yaourt nature
Jus d'orange

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette

Coquitiflette de porc (pâtes
BIO)

 S/P: Coquillettes bio
sauce tartiflette emmental
et
oignons frits

Fromage blanc nature

 Banane bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Sirop de menthe

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre

 Bifteck haché char jus aux
oignons

S/V: Galette de blé sauce
tomate basilic
Epinards branches à la crème

Pointe de Brie

 Ananas bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

JEUDI

Emincé d'endives
et vinaigrette

 Blanquette de dinde lr

 S/V: Merlu pmd sauce
basquaise
Riz

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Tarte au flan dcg

Madeleine longue à la fraise
Fromage blanc nature
Fruit

VENDREDI

Coeur de palmiers et maïs

 Courmentier de poisson
pmd
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou

Mandarine

Muffin tout chocolat
Yaourt nature
Jus multifruit

sodexo



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Viande
charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Sarcelles
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées
et vinaigrette

Sauté de boeuf lr sauce au
thym

S/V: Nuggets de poisson pmd
Haricots verts persillés

Fromage frais cantafrais

Barre bretonne à partager
et sa crème anglaise

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais sucré
Fruit

MARDI

Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau,
chou-fleur, céleri h. verts,
petits pois)

Omelette bio basquaise
 Penne bio semi-complet

Emmental

Clémentine

Brioche boulangère
Yaourt nature sucré
Jus de pommes

MERCREDI

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette au miel

Poulet lr rôti au jus

S/V: Hoki pmd sauce crème
 Ratatouille bio et blé bio

Yaourt nature de Sigy Ici

Pomme bio de producteur
local

Croissant
Fromage blanc nature
Sirop de fraise

JEUDI

*** Nouvelle recette ***

Pizza tomate emmental
mozzarella

Colin d'Alaska pmd sauce
estragon
Chou fleur en béchamel

Coulommiers bio

Purée de pommes fraîches,
carottes et cannelle

Baguette
Chocolat au lait
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Céleri rémoulade

Dahl de lentilles beluga, riz

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Cake aux épices (cannelle,
gingembre, girofle, muscade)
farine Ici

Petits beurre
Yaourt nature sucré
Jus d'orange

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Sarcelles
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de mâche et
betteraves rouges
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

 Hoki pmd sauce estragon
 Tortis tricolores bio

 Saint Nectaire aop

Crème dessert saveur caramel

Baguette viennoise
Fromage blanc nature
Jus d'ananas

MARDI

Salade de risetti aux petits
légumes

Cordon bleu de volaille
S/V: Beignet stick
mozzarella et ketchup
Haricots verts persillés

Fromage blanc nature

 Pomme bio de producteur
local

Baguette
Fromage frais Fraidou
Sirop de citron

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

 Panais bio lcl rémoulade
aux pommes

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Camembert

KAKI

Madeleine longue
Yaourt nature sucré
Jus multifruit

JEUDI

*** Repas de fête ***

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Soupe montagnarde (ail,
carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
Cordiale de légumes

Yaourt aromatisé

Mandarine

Baguette
Fromage frais cantafrais
Jus de pommes

Sarcelles
Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances scolaires

Maïs
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce
façon orientale

 Merlu pmd sauce crème
Blettes sauce béchamel

Camembert

Semoule au lait

Cookies
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

MARDI

***Vacances scolaires -
Menus végétarien***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Torsade sauce carotte,
potiron, mozzarella, cheddar

Tomme blanche

Mousse au chocolat noir

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus de pommes

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Soupe de potiron et pommes
de terre

Filet de saumon sauce crème
herbes

Purée au romarin

Fromage blanc nature

 Cake au chocolat et épices
(cannelle, gingembre, girofle,
muscade) farine lcl
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture d'abricots
Fromage blanc nature
Sirop de citron

JEUDI

*** Férié ***

VENDREDI

Vacances scolaires

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc,
mayonnaise)

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Epinards branches au jus et
pommes de terre lamelles
persillées

Fromage fondu Vache qui rit

Pomme

Croissant
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Lait demi écrémé

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Sarcelles
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Vacances scolaires

Soupe de brocolis, poireaux et
pommes de terre



 S/V: Escalope de dinde 1r sauce
paprika et persil

 Filet de cabillaud pmd
sauce crème aux herbes

 Boulgour bio



Fromage frais Petit louis



Orange

Baguette

Confiture

Yaourt nature

Sirop de menthe

MARDI

Vacances scolaires

Crêpe à l'emmental



 Colin d'Alaska pmd sauce
curry

Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)



Petit fromage frais aromatisé
aux fruits



 Banane bio

Pain au chocolat

Fromage blanc nature

Jus multifruit

MERCREDI

Vacances scolaires

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde



Quiche pdt maroilles



Fromage blanc nature



 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

Baguette

Fromage frais Petit Moulé

Fruit

JEUDI

*** Férié ***

VENDREDI

*** Vacances scolaires ***

Céleri rémoulade



 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

Torti sauce tomate



Yaourt aromatisé



Mandarine

Baguette

Beurre

Petit suisse sucré

Jus d'orange

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy