

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

 Escalope de dinde 1r sauce paprika et persil

 S/V: 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

VENDREDI

Céleri rémoulade

 Meunière colin pmd d'Alaska frais
Torti sauce tomate

Yaourt aromatisé

Mandarine

Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Sarcelles
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Filet de dinde 1r façon
jambon jus aux oignons

 S/V: Colin d'Alaska pmd sauce
citron

Courgettes à la provençale

 Cantal aop

Semoule au lait

Pain au chocolat

Coupelle de purée de pommes

Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu végétarien ***

Emincé d'endives
et vinaigrette de framboise

Parmentier de lentilles corail

Fromage blanc nature

 Pomme bio

Baguette

 Fromage frais Chanteneige

bio
Jus multfruit

MERCREDI

 Chou rouge frais bio Ici
et vinaigrette au miel

 Sauté de boeuf 1r sauce
façon orientale

S/V: Boulettes de sarrasin,
lentilles
et légumes sauce tomate

 Semoule bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

Madeleine longue

Petit fromage frais sucré

Sirop de fraise

JEUDI

*** Partage de la galette ***

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette à l'échalote

Cordon bleu de volaille

 S/V: Meunière colin pmd
d'Alaska frais
Pommes de terre en lamelles
persillées

 Yaourt bio nature

Galette à la frangipane

Chausson aux pommes

Fromage blanc nature

Jus d'orange

VENDREDI

Betterave et vinaigrette

Ravioli au saumon

Fromage frais Petit louis

 Banane bio

Petits beurre

Yaourt nature

Jus d'ananas

Sarcelles
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Fusilli bio sauce
légumes et pois cassés

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Clémentine bio

Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus multifruit

MARDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

S/V: Emincé de saumon
sauce crème

 Bouquet de légumes bio
(chou fleur, brocoli et carotte)

Camembert

 Tarte au flan dcg

Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Sirop de citron

MERCREDI

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

 Poulet lr sauce chasseur
S/V: Merlu pmd sauce citron

 Riz bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Kiwi

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Saucisse de Strasbourg de
porc

S/P: Boulette de blé tomatée
et ketchup

Purée d'épinards et
pommes de terre

Edam

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Jus d'ananas

VENDREDI

Feuilleté fromage fondu

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille
Haricots verts persillés

Yaourt nature

Orange

Croissant
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes




Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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

Sarcelles
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade Iceberg et mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

 Orge perlé bio sauce
tomate au thon pmd et lentille
blonde

 Fourme d'ambert aop

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Confiture d'abricots
Fromage blanc nature
Jus d'ananas

MARDI

 Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre

Nuggets de poulet
S/V: Nuggets de blé

 Carottes bio à l'ail

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Pomme bio

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd

 Bifteck haché de bœuf char
à la provençale

 S/V: Omelette bio

 Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio

Brie

 Banane bio

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

JEUDI

*** Menu montagne - Menu
végétarien ***

Salade verte
et vinaigrette aux herbes

Crozets sauce tartiflette
emmental

Fromage blanc nature
Crème de marron

Coupelle de purée de pommes

Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus d'orange

VENDREDI

Chou chinois
et vinaigrette au miel

 Merlu pmd sauce estragon
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Yaourt bio nature

Cake aux poires

Baguette
Fromage fondu Samos
Sirop de grenadine

Sarcelles
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de lentilles

 Sauté de boeuf lr aux olives

 S/V: Hoki pmd sauce crème
Haricots verts et haricots
beurre panachés en persillade

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Mandarine

Croissant

Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

MARDI

Salade iceberg
et vinaigrette à l'échalote

 Nuggets de poisson pmd
et ketchup

 Fusilli bio

Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette

Confiture de fraises
Yaourt nature
Sirop de menthe

MERCREDI

Soupe à la tomate

 Emincé de dinde lr sauce
provençale

 S/V: Filet de colin d'Alaska
pmd à l'oseille

 Boulgour bio

 Yaourt nature de Sigy lcl

Orange

Gaufre poudrée

Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges

 Dahl de lentille corail et riz
bio

Emmental

 Poire bio

Brioche boulangère

Fromage blanc nature
Jus d'orange

VENDREDI

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

 Merlu pmd sauce échalote
Epinards et PDT au gratin

Fromage frais Saint môret

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

Baguette

et beurre
Yaourt nature
Jus d'ananas

Sarcelles
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Radis roses
et beurre

Saucisse de Francfort de porc
S/P: Colin d'Alaska pmd
sauce échalote
Lentilles mijotées

AB Fromage fondu vache qui
rit bio

AB Pomme bio

Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

MARDI

Taboulé

AB Sauté de boeuf lr jus aux
oignons

S/V: Beignet stick mozzarella

AB Carottes bio à l'ail

Yaourt aromatisé

Poire

AB Baguette
Fromage frais Chanteneige
bio
Jus d'orange

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes
de terre

AB Hoki pmd sauce coco citron
vert

AB Epinards branche bio à la
crème

Tomme blanche

Crème dessert saveur vanille

Gâteau fourré au chocolat
Fromage blanc nature
Jus de pommes

JEUDI

*** **Chandeleur** ***

Haricots vert à l'échalote
vinaigrette tomatée

AB Poulet lr sauce colombo
S/V: Filet de colin d'Alaska
pmd au curry

AB Riz bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Crêpe nature sucrée
Confiture

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** **Menu végétarien** ***

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

Tortilla aux pommes de terre
et courgettes

AB Cantal aop

Coupelle de purée de pomme
coing

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Sirop de citron

sodexo

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

AB
Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

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

Sarcelles
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de pommes de terre
aux herbes

Emincé de saumon sauce
citron

Haricots verts persillés

Fromage blanc

Clémentine

Gaufre poudrée
Yaourt nature
Jus multifruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

Batavia
et vinaigrette moutarde

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

Saint Paulin

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais sucré
Sirop de grenadine

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins
secs

 Steak haché veau 1r sauce
aigre douce

 S/V: Merlu pmd sauce
crème à la tomate

 Coquillettes bio

 Camembert bio

 Coupelle de purée de
pommes bio

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Assiette découverte ***

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

 Sauté de porc 1r sauce
moutarde

 S/P: Colin d'Alaska pmd
pané au riz soufflé

**Patate douce et haricots
blancs au lait de coco**

Fromage frais Fraidou

 Banane bio

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Jus d'orange

VENDREDI

 Endive bio et pomme bio
et vinaigrette au miel

 Hoki pmd sauce estragon
Cordiale de légumes

 Yaourt nature de Sigy Ici

Gâteau au citron

Chausson aux pommes
Petit fromage frais sucré
Jus d'ananas

Sarcelles
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)



Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge



 Bleu d'Auvergne aop



Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Croissant
Petit fromage frais sucré
Sirop de menthe

MARDI

Crêpe à l'emmental



 Sauté de veau lr sauce paprika persil

 S/V: Merlu pmd sauce aux épices douces
Brocolis en persillade



Petit fromage frais nature au lait entier



 Pomme bio

Baguette
Fromage fondu Samos
Jus multifruit

MERCREDI

Panais rémoulade aux pommes



 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

 Carottes bio à l'ail



Brie



 Tarte au flan dcg

Madeleine longue
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Soupe de légumes aux vermicelles



Cordon bleu de volaille et ketchup

 S/V: Omelette bio

Courgettes à la provençale et semoule



Fromage blanc nature



 Orange bio

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

 Carotte et céleri frais bio râpés
et vinaigrette de framboise



 Parmentier de colin pmd et edamame, purée de pomme de terre



Fromage frais cantafrais



Smoothie de pommes et bananes

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Sarcelles
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Sauté de boeuf lr sauce
façon orientale

 S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce tomate
Pommes de terre aux herbes

Fromage blanc nature

 Poire bio

Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

MARDI

*** Vacances scolaires ***

 Soupe de légumes variés
bio

 Nuggets de poisson pmd
et quartier de citron
Ratatouille à la niçoise

Camembert

Riz au lait

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus d'ananas

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette à l'échalote

 Poulet lr rôti au jus
S/V: Boulettes de sarrasin,
lentilles
et légumes sauce tomate
Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage
type parmesan

 Yaourt bio nature
Kiwi

Brioche boulangère
Fromage blanc nature
Jus multifruit

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

 Carottes râpées bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème
Haricots beurre persillés

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Cake au chocolat, farine lcl

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

VENDREDI

*** Vacances scolaires -
Menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Penne bio semi complètes
pois chiche et épinards
tandoori

Gouda

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé