

Sarcelles
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Emincé d'endives
et vinaigrette aux herbes

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

 Riz bio

Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances scolaires -
Menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Fusilli bio sauce lentilles
vertes bio tomate et
emmental bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

 Pomme bio

Croissant
Yaourt nature
Jus multfruit

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Céleri rémoulade

 Rôti de dinde lr au jus

 S/V: Merlu pmd sauce
échalote

 Epinards branche bio à la
crème

Fromage frais Fraidou

Semoule au lait

Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
Sirop de fraise

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

 Soupe de lentilles bio au
cumin

 Sauté de veau lr aux olives

 S/V: Hoki pmd sauce aux
fines herbes

Bouquet de légumes (chou
fleur, brocoli, carotte)

 Cantal aop

Cake à la cannelle

Madeleine
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances scolaires ***

 Salade verte bio
et croûtons
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)

Pizza tomate, emmental et
mozzarella

Yaourt aromatisé

Kiwi

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
Jus d'orange

Sarcelles
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Coquillettes bio au pesto rouge

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan

 S/V: Galette mexicaine de boulgour et haricot rouge, cheddar et sauce tomate

Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade

Fromage frais Saint môret

Banane

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Petit fromage frais sucré
Jus d'ananas

MARDI

Radis roses et beurre

 Bolognaise de boeuf char
 S/V: Emincé de saumon
sauce
crème à la tomate

 Orge perlé bio

Gouda

Crème dessert saveur chocolat

Gâteau moelleux au citron
Fromage blanc nature
Sirop de grenadine

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

 Hoki pmd sauce coco citron vert

 Petits pois mijotés bio et riz bio

Coulommiers

 Poire bio

Brioche boulangère
Yaourt nature
Jus d'orange

JEUDI

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

 Jambon blanc lr de porc

 S/V: Merlu pmd sauce oseille

Pomme de terre ronde vapeur

 Yaourt bio brassé au citron

Coupelle de purée de pommes

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Houmous de carotte

Nugget's à l'emmental

Farfalles et ketchup

Fromage blanc aromatisé aux fruits

 Fruit bio

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme pruneaux
Lait demi écrémé

sodexo



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

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

Sarcelles
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Carottes râpées bio lcl
vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Emincé de dinde lr sauce
moutarde

 S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce béchamel aux épices
douces

Chou fleur brisure en
béchamel et pomme de terre

Yaourt nature

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Chausson aux pommes
Fromage blanc nature
Jus multifruit

MARDI

 Soupe de légumes variés
bio

Boulettes au mouton et boeuf
sauce tomate

S/V: Beignet stick mozzarella

 Coquillettes bio blé
semi-complet

 Saint Nectaire aop

Mandarine

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
Sirop d'orange

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

Pointe de Brie

Coupelle de purée de pomme
abricot

Cookies
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Fête de l'Irlande ***

Salade iceberg
Sauce crème aigre

Bifteck haché charolais
persillé

S/V: Emincé de saumon
Sauce cantadou agrume et
potiron

Carottes bâtonnets et
pommes de terre à l'ail

Mimolette

Gâteau aux pommes

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Merlu pmd sauce crème

 Purée de courgette et
pommes de terre bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

 Banane bio

Pain au lait
Fromage blanc nature
Sirop de grenadine



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



Sarcelles
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade iceberg
vinaigrette gourmande à la
carotte

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

Yaourt aromatisé

 Poire bio

Baguette
Fromage frais cantafrais
Jus d'ananas

MARDI

Panais rémoulade aux
pommes

Pain de poisson (colin)
sauce tomate

 Haricots verts bio persillés

Tomme blanche

Ile flottante
et sa crème anglaise

Brioche boulangère
 Coupelle de purée de
pommes bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

Samoussa de légumes

Rôti de porc au romarin
 S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce champignon crémée

Brocolis en persillade

Fromage blanc nature

Barre bretonne à partager

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus multifruit

JEUDI

Soupe saint germain (pois
cassés et pommes de terre)

 Sauté de bœuf bio sauce
au thym

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

Duo de carottes à la crème

Fromage frais Petit Moulé

 Kiwi bio

Croissant
Fromage blanc nature
Sirop de grenadine

VENDREDI

Batavia
et vinaigrette moutarde

 Orge perlé bio sauce
tomate au thon pmd et lentille
blonde

Edam

Coupelle de purée de pommes
et poire

Brownie
Yaourt nature
Jus d'orange

Sarcelles
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de riz composée (maïs et olives)

Emincé de dinde 1r jus aux oignons

S/V: Omelette bio

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

Camembert

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette viennoise

Coupelle de purée de pommes et poire

Lait demi écrémé

MARDI

Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic

Cordon bleu de volaille

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

Courgettes bio et riz bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Pomme bio

Baguette

Fromage frais Chanteneige bio

Jus de pommes

MERCREDI

Salade verte aux croûtons et vinaigrette au miel

Sauté de boeuf 1r sauce tomate et origan

S/V: Hoki pmd sauce aux fines herbes

Lentilles mijotées bio du pays d'othé

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de pommes et ananas

Gaufrettes au chocolat

Fruit frais

Lait demi écrémé

JEUDI

***** Menu végétarien *****

Terrine de légumes et dosette de mayonnaise

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

Yaourt bio nature

Banane

Baguette

Fromage frais Petit Moulé

Sirop de fraise

VENDREDI

Betteraves bio et pomme bio et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska pmd sauce échalote

Carottes bio à l'ail

Fromage frais Petit louis

Gâteau moelleux au citron

Croissant

Petit fromage frais sucré

Jus d'orange

Sarcelles
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Férié ***

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette dosette

Lasagnes au saumon

Fromage frais Saint môret

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Madeleine longue
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Briquette de lait CE chocolaté

MERCREDI

Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

Poulet Ir rôti au jus

S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce citron

Epinards béchamel au paprika

Gouda

Poire bio

Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Jus multifruit

JEUDI

*** Repas de printemps ***

Concombre bio lcl
sauce bulgare

Emincé de dinde Ir sauce
kebab (paprika, cumin,
coriandre, ail, oignon, origan,
piment, cannelle)

S/V: Omelette bio
sauce basquaise

Purée de pommes de terre

Saint Nectaire aop

Cake coco, cacao et pépite
de chocolat, farine lcl

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Merlu pmd sauce oseille

Boulgour bio

Yaourt aromatisé

Ananas

Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
Sirop de grenadine

sodexo

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

Appellation
d'Origine
Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la
mer durable

Produit local

Sarcelles
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw)

 Dahl de lentille corail et riz bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Kiwi

Chausson aux pommes
Fromage blanc nature
Jus d'orange

MARDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf lr sauce tomate et origan

 S/V: Merlu pmd sauce citron persillée

Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles

 Emmental bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé
Sirop de citron

MERCREDI

 Macédoine mayonnaise bio

Rôti de porc sauce oignons, moutarde, cornichon

S/V: Galette mexicaine de boulgour et haricot rouge, cheddar et sauce tomate

 Penne bio semi-complet

Pointe de Brie

 Pomme bio

Cookies
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio
Lait demi écrémé

JEUDI

Batavia
et oignons frits
et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de poulet

 S/V: Beignet de poisson pmd

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio

Fromage frais Fraidou

Crème dessert saveur vanille

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus multifruit

VENDREDI

Rillettes de maquereau

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces

Carottes persillées et blé

 Yaourt bio nature

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Jus de pommes

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

sodexo



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Sarcelles
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Salade de lentilles

Steak haché de veau lr au jus

S/V: Meunière colin pmd d'Alaska frais

Petits pois mijotés et pâtes

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Ananas bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Chou fleur bio
et vinaigrette moutarde

Fajitas de dinde lr et légumes

S/V: Galette fajitas
préparation haricots rouge,
maïs et sa salade verte
sauce yaourt végétal épicée

Riz bio aux épices douces

Fromage fondu Vache qui rit

Banane bio

Madeleine
Yaourt nature
Jus multfruit

MERCREDI

*** Menu végétarien -
Vacances scolaires ***

Tomate et mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

Epinard'mentier (lentilles
corail et purée d'épinards)

Coulommiers

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Croissant
Petit fromage frais sucré
Sirop de grenadine

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Radis roses
et beurre demi sel

Sauté de veau lr sauce
printanière

S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce niçoise (tomate, olive,
basilic, câpres)

Purée de céleri et pommes de
terre

Yaourt nature de Sigy lcl

Gâteau de maïs, farine lcl

Baguette
Chocolat au lait
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances scolaires ***

Crêpe emmental

Merlu pmd sauce
basquaise

Courgettes à l'ail

Cantal aop

Mangue

Brioche boulangère
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

sodexo

Appellation
d'Origine Protégée

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 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Pommes de terre sauce
moutarde à l'ancienne

Daube de boeuf lr à la
provençale

S/V: Filet de colin d'Alaska
pmd sauce coco et citron vert

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

Camembert

Poire au sirop
et sauce chocolat

Petits beurre
Yaourt aux fruits
Jus d'orange

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette aux olives
noires

Sauté de porc* lr sauce au
thym

S/V: Hoki pmd sauce à l'oseille

Lentilles mijotées bio du
pays d'othé

Saint Paulin

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Sirop de fraise

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

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

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

Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)

Fromage frais Tartare nature

Smoothie pomme et pêche

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu végétarien -
Vacances scolaires ***

Céleri bio lcl
et vinaigrette moutarde

Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio

Yaourt bio aromatisé
framboise

Fruit frais

Gaufrette vanille
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

VENDREDI

*** Férié ***