

Sarcelles  
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

### \*\*Menu végétarien\*\*

Salade de tomates  
et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de poulet  
S/V: Nugget's à  
l'emmental et ketchup

Coquillettes bio blé  
semi-complet

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

Fruit de saison bio

Brioche boulangère  
Yaourt nature  
Jus de pommes

## MARDI

Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf bio sauce  
tomate origan

S/V: Filet de colin d'Alaska  
pmd assaisonné  
d'huile d'olive et citron

Courgettes à la provençale

Camembert

Tarte au flan dcg

Quatre quart  
Fromage blanc nature  
Sirop de fraise

## MERCREDI

Carotte bio Ici  
et vinaigrette au miel et  
moutarde à l'ancienne

Merguez et légumes couscous  
S/V: Boulettes de blé  
tomatées sauce aigre douce

Semoule

Yaourt bio aromatisé  
framboise

Melon jaune

Baguette  
Fromage frais Chanteneige  
bio  
Sirop de citron

## JEUDI

Crêpe à l'emmental

Omelette bio sauce  
basquaise

Bouquet de légumes (chou  
fleur, brocoli, carotte)

Gouda

Crème dessert saveur caramel

Madeleine longue  
Fromage blanc nature  
Jus d'orange

## VENDREDI

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

Merlu pmd sauce tomate

Purée bio de pommes de  
terre à la muscade

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de  
pommes bio

Pain au chocolat  
Fruit  
Lait demi écrémé

Sarcelles  
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026


# MENU

de la semaine



## LUNDI

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Boulettes de boeuf char à l'orientale

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

 Riz bio


Fromage frais Petit Moulé


Coupelle de purée de pommes

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fromage blanc nature  
Sirop de grenadine


## MARDI

Salade de blé aux petits légumes

 Sauté de dinde lr sauce chasseur

 **S/V:** Merlu pmd sauce aux épices douces

Haricots verts persillés

 Yaourt bio saveur vanille  
Bergerie de Rambouillet


Abricot

Gaufre nappée au chocolat  
Coupelle de purée de pommes et poire  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

**\*\*Menu végétarien\*\***

Tranche de pastèque

 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

 Cantal aop

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette viennoise  
Yaourt aromatisé  
Glace à l'eau parfumée (stick)

## JEUDI

**\*\*\* Repas froid \*\*\***

 Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde

 Salade façon piémontaise au thon pmd


Fromage blanc nature

Gâteau de haricots blanc et myrtille

Baguette  
Fromage frais Saint môret  
Sirop d'orange

## VENDREDI

Radis roses et beurre

 Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de courgettes bio

Coulommiers

Nectarine blanche

Croissant  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes

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

sodexo

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la  
mer durable

  
Produit local

  
Viande  
charolaise

Sarcelles  
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026


# MENU


de la semaine



## LUNDI

### \*\*Menu végétarien\*\*

 Tomate bio lcl  
et vinaigrette au miel et  
moutarde à l'ancienne

 Fusilli bio sauce lentilles  
verte bio et tomate bio

Camembert


 Pêche bio


Petits beurre  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux  
Jus d'ananas


## MARDI

### \*\* Férié \*\*

## MERCREDI

 Terrine de légumes  
sauce fromage blanc bio  
aux herbes

 Sauté de boeuf lr sauce  
tomate et origan

 S/V: Merlu pmd sauce échalote

 Carottes bio au cumin


Yaourt nature

Gâteau moelleux au citron

Baguette  
Chocolat noir (tablette)  
Fruit  
Lait demi écrémé


## JEUDI

Pizza tomate emmental  
mozzarella

 Colin d'Alaska pmd pané au  
riz soufflé  
et ketchup

Courgettes à la provençale

Gouda

 Pomme bio


Baguette viennoise  
Yaourt nature  
Jus multifruit

## VENDREDI

Melon jaune

Quiche aux légumes

Salade iceberg  
et vinaigrette à l'échalote

 Fromage frais Saint Môret  
bio

Glace à l'eau parfumée (stick)

Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit  
Sirop de fraise



  
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 20/07/2026 au 24/07/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

Carotte bio lcl

Sauté de boeuf lr aux olives

S/V: Merlu pmd sauce citron

Pommes de terre en lamelles persillées

Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Brownie

Fruit

Lait demi écrémé

## MARDI

Taboulé de semoule bio aux raisins secs

Cordon bleu de volaille

S/V: Beignet stick mozzarella et ketchup

Epinards branches en béchamel

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Abricot

Baguette

Fromage fondu vache qui rit bio

Jus de pommes

## MERCREDI

Melon charentais

Rôti de porc lr sauce oignons, moutarde, cornichon

S/P: Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

Macaroni bio semi complet

Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de pommes et fraises

Brioche boulangère

Yaourt aromatisé

Glace à l'eau parfumée (stick)

## JEUDI

**\*\*Menu végétarien\*\***

Gaspacho de tomate

Curry de légumes et pommes de terre

Yaourt nature

Beignet parfum chocolat noisette dcg

Baguette bio

Confiture d'abricots

Petit fromage frais nature au lait entier

Sirop de grenadine

## VENDREDI

**\*\*\* Repas froid \*\*\***

Salade verte et oignons frits

Merlu pmd (froid) sauce tartare

Salade de blé bio aux légumes

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Nectarine blanche

Pain au chocolat

Fromage blanc nature

Jus d'orange

sodexo

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

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 27/07/2026 au 31/07/2026

# MENU


de la semaine




## LUNDI

 Rillettes de thon pmd



 Poulet lr rôti au jus

 S/V: Colin d'Alaska pmd  
sauce à l'oseille



Haricots verts et haricots  
beurre panachés en persillade



Fromage fondu Vache qui rit



Riz au lait


---

Madeleine longue  
Petit fromage frais sucré  
Jus multifruit

## MARDI

Taboulé



 Sauté de boeuf lr sauce au  
thym

S/V: Boulettes de blé  
sauce provençale



Duo de carottes à la crème



Yaourt aromatisé




 Pastèque bio


---

Chausson aux pommes  
Yaourt nature  
Jus de pommes

## MERCREDI

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise



 Macaroni bio semi  
complet sauce colin d'Alaska  
pmd et pois chiches bio




Fromage Carré



Glace à l'eau parfumée (stick)


---


 Baguette bio  
Confiture de fraises  
Fromage blanc nature  
Sirop d'orange

## JEUDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde



 Jambon blanc de porc lr

 S/P: Merlu pmd sauce curry



Purée de brocolis et pommes  
de terre



Petit fromage frais nature au  
lait entier




Cake à la carotte

---


Pain au lait  
Fruit  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde



 Riz bio cari de fèves et  
haricots rouges



Mimolette



Melon charentais

---

Baguette  
Chocolat noir (tablette)  
Yaourt nature  
Jus multifruit

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

sodexo



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Sarcelles  
Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026

# MENU


de la semaine




## LUNDI

### \*\*Menu végétarien\*\*

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Dahl de lentille corail et riz bio

Fromage frais Tartare nature

 Coupelle de purée de pommes bio


Baguette et beurre  
Petit fromage frais sucré  
Jus d'orange

## MARDI

Melon jaune

Quiche aux pommes de terre et maroilles

Salade iceberg et vinaigrette moutarde


 Yaourt bio aromatisé framboise

Liégeois saveur chocolat

Petits beurre  
Fromage blanc nature  
Glace à l'eau parfumée (stick)

## MERCREDI

Salade de tomates et maïs et vinaigrette au miel

 Sauté de porc lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)

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

 Carottes bio à l'ail

Camembert


 Donut's sucré dcg

Croissant  
Yaourt nature  
Jus de pommes


## JEUDI

Cake emmental à la farine de pois chiches

Nuggets de poulet

 **S/V:** Nuggets de poisson pmd et ketchup

Gratin de chou fleur

 Yaourt bio nature


 Nectarine bio

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

## VENDREDI

### \*\*\* Repas froid \*\*\*

Tranche de pastèque

 Colin d'Alaska froid pmd Mayonnaise

Salade de pommes de terre

 Cantal aop

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Barre bretonne  
Petit fromage frais sucré  
Sirop de grenadine

sodexo

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
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 10/08/2026 au 14/08/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

Macédoine de légumes  
mayonnaise

Couscous au poulet lr (légumes couscous BIO)

Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki

Semoule bio

Tomme blanche

Abricot

Gaillardise au chocolat

Coupelle de purée de pommes et fraises

Lait demi écrémé

## MARDI

Melon bio

Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil

Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)

Petit fromage frais nature au lait entier

Coupelle de purée de pommes et poire

Pain au lait

Fromage blanc nature

Sirop de fraise

## MERCREDI

Gaspacho de tomate

Merlu pmd sauce coco citron vert

Riz bio

Fromage frais Petit Moulé

Pomme bio

Brownie

Petit fromage frais sucré

Jus multifruit

## JEUDI

**\*\* Menu végétarien \*\***

Salade verte bio et croûtons et vinaigrette aux herbes

Blé bio sauce légumes bio et pois cassés

Saint Paulin

Clafoutis à la framboise

Croissant

Yaourt nature

Jus de pommes

## VENDREDI

Rillettes de thon pmd

Macaroni bio semi complet sauce colin d'Alaska pmd et pois chiches bio

Yaourt aromatisé

Glace à l'eau parfumée (stick)

Baguette

Fromage frais Saint môret

Sirop 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

Sarcelles  
Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026


# MENU


de la semaine



## LUNDI

 Carotte bio Ici

 Sauté de boeuf lr jus aux oignons

 S/V: Hoki pmd sauce aux fines herbes

Haricots beurre et pommes de terre


Camembert

Crème dessert saveur vanille


Baguette viennoise  
Fromage blanc nature  
Jus de pommes

## MARDI

Batavia  
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio  
sauce tomate

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé fraise  
Bergerie de Rambouillet


Nectarine blanche

Muffin vanille pépites de  
chocolat  
Coupelle de purée de pommes  
et poire  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Radis roses  
et beurre

 Penne bio semi complète,  
crème lentilles corail curry de  
maïs


Fromage frais Saint môret


Glace à l'eau parfumée (stick)

Baguette  
Confiture de fraises  
Yaourt nature  
Sirop de citron

## JEUDI

Terrine de légumes  
sauce fromage blanc aux  
herbes

 Rôti de porc lr au bouillon  
de légumes

 S/P: Merlu pmd sauce aux  
épices douces

Purée de courgettes et  
pommes de terre


 Saint Nectaire aop


 Fruit de saison bio

Chausson aux pommes  
Petit fromage frais sucré  
Jus d'orange

## VENDREDI

Melon charentais

 Meunière colin pmd  
d'Alaska frais

 Epinards branche bio à la  
crème

Fromage blanc nature

Maxi cookie

Baguette  
Fromage frais Petit louis  
Jus d'ananas

Sarcelles  
Menus du 24/08/2026 au 28/08/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

Salade de blé aux petits légumes

Escalope de dinde lr sauce aigre douce

S/V: Filet de colin d'Alaska pmd à la vanille

Carottes bio au cumin

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Melon vert

Pain au chocolat

Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé

## MARDI

Tomate bio local et vinaigrette moutarde

Daube de boeuf lr à la provençale

S/V: Boulettes de blé tomates sauce aigre douce

Fusilli bio

Fromage fondu Picon

Coupelle de purée de pommes et ananas

Baguette bio

Confiture d'abricots  
Yaourt nature  
Jus multifruit

## MERCREDI

Salade de betteraves et sauce façon Voronoff

Tarte aux fromages (mozzarella, cheddar et fromage blanc)

Yaourt bio nature

Nectarine blanche

Croissant

Fromage blanc nature  
Sirop de fraise

## JEUDI

Melon jaune

Cordon bleu de volaille

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

Brocolis sauce béchamel

Emmental

Glace à l'eau parfumée (stick)

Baguette

Chocolat noir (tablette)  
Yaourt nature  
Jus d'orange

## VENDREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Emmental

Gâteau basque dcg

Cookies

Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes

sodexo



Certifié Label Rouge



Décongelé



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 31/08/2026 au 04/09/2026


# MENU

de la semaine



## LUNDI

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce crème à la tomate

 Blé bio

Camembert

 Pomme bio

Quatre quart  
Yaourt nature  
Jus d'orange

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé

Nugget's à l'emmental et ketchup

Haricots verts à l'ail


Fromage frais Saint môret


Fruit de saison


Croissant  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes


## MERCREDI

Melon jaune

 Sauté de boeuf lr aux olives

 S/V: Hoki pmd sauce coco citron vert

 Penne bio au blé complet


 Yaourt bio nature


 Beignet framboise dcg

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

## JEUDI

\*\*\* C'est la rentrée \*\*\*

 Tomate bio local et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

Pommes de terre en lamelles persillées


Petit fromage frais sucré

Smoothie abricot pomme banane

Baguette  
Fromage frais Petit louis  
Jus d'ananas

## VENDREDI

Salade de lentilles

 Merlu pmd sauce aux épices douces

Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)

 Cantal aop

 Poire bio

Baguette viennoise  
Fromage blanc nature  
Sirop de grenadine

sodexo



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

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