

Sarcelles
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de lentilles

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan
S/V: Galette mexicaine de boulgour et haricot rouge, cheddar et sauce tomate

 Haricots verts persillés

 Yaourt aromatisé

  Kiwi bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Sirop de grenadine

MARDI

  Carotte bio lcl

  Merlu pmd sauce pomme curry crémée

 Torsades

 Fromage frais Saint môret

  Coupelle de purée de pommes bio

Quatre quart
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Céleri rémoulade

  Poulet lr sauce façon orientale

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

 Jardinière et pommes de terre

 Fromage blanc nature

  Beignet aux pommes dcg

Baguette
 Fromage frais Chanteneige bio
Jus de pommes

JEUDI

***** Menu végétarien *****

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

 Boulgour sauce curry pois chiches épinards

  Cantal aop

 Crème dessert saveur chocolat

Brioche boulangère
Yaourt nature
Sirop de citron

VENDREDI

Emincé de chou rouge et oignons frits et vinaigrette à l'échalote

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

 Coulommiers

  Poire bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Sarcelles
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Radis roses
et beurre

 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Feuilleté fromage fondu

 Sauté de boeuf lr sauce
dijonnaise (moutarde)

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

Chou fleur
au jus de légumes

 Yaourt nature de Sigy Ici

 Pomme bio

Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

MERCREDI

*** Férié ***

JEUDI

Soupe à la tomate

 Jambon blanc de porc lr
sauce tomate

 S/P: Merlu pmd sauce crème

 Pâtes Coquill'Othes bio

Gouda

 Banane bio

Madeleine coquille
Fromage blanc nature
Sirop de fraise

VENDREDI

 Emincé de chou blanc frais
bio et vinaigrette

 Hoki pmd sauce basquaise
(ail, tomate, poivron)

Carottes à l'ail

Petit fromage frais sucré

Cake à la noix de coco

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt nature
Jus d'ananas

Sarcelles
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Taboulé

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Courgettes bio à la provençale

Coulommiers

Orange

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Jus de pommes

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Sauté de dinde 1r sauce poire, miel, cumin, cannelle façon tajine

 S/V: Merlu pmd sauce tomate

  Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Brioche boulangère
Petit fromage frais sucré
Sirop de grenadine

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd

 Omelette bio fraîche
Sauce Basquaise

 Riz bio et petits légumes

Fromage blanc nature

 Kiwi bio

Baguette
Fromage frais Saint môret
Jus multifruit

JEUDI

Soupe de haricots verts et pommes de terre

 Rôti de boeuf 1r sauce poivrade

 S/V: Merlu pmd sauce crème

Purée de potiron et pommes de terre

Yaourt aromatisé

Liégeois saveur chocolat

Croissant
Fromage blanc nature
Jus d'orange

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges et sauce façon Voronoff

 Coquille bio sauce tartiflette emmental

Fromage fondu Vache qui rit

 Banane rup

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

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit cultivé
en région
ultrapériphérique


Produit de la
mer durable


Produit local

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

Sarcelles
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Mâche
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas de porc

S/P: Dés de Colin d'Alaska
pmd sauce échalote

Lentilles mijotées bio

Gouda

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

MARDI

*** Menu végétarien ***

Endives bio
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

Pomme de terre cube bio
sauce butternut carotte pois
chiches et raisin sec

Yaourt nature

Poire

Baguette
Fromage frais Petit louis
Jus d'ananas

MERCREDI

Choux bicolores
et vinaigrette au fromage
blanc

Sauté de veau lr sauce
paprika persil

Pané à l'emmental

Purée de haricots verts et
pommes de terre

Camembert

Riz au lait

Pain au lait
Fromage blanc nature
Sirop d'orange

JEUDI

Soupe de potiron et pommes
de terre

Macaronis bio semi
complet sauce façon
bolognaise effiloché de canard
vf et haricot blanc

S/V: Macaronis bio semi
complet sauce colin d'Alaska
pmd et pois chiches

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Pomme bio

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Jus multifruit

VENDREDI

Carottes râpées bio et
vinaigrette bio

Merlu pmd sauce oseille

Purée d'épinards et pommes
de terre

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Gâteau poire chocolat

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Sarcelles
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves rouges
et sauce façon Voronoff

 Escalope de dinde 1r sauce
chasseur

 S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce crème à la tomate

Boulgour

Tomme blanche

 Kiwi bio

Baguette viennoise
Yaourt nature
Sirop de fraise

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette et oignons
frits

 Sauté de boeuf bio jus aux
oignons

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

Haricots verts et haricots
beurre panachés en persillade

Yaourt aromatisé

 Tarte au flan dcg

Baguette
 Fromage frais Chanteneige
bio
Jus de pommes

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Jambon blanc 1r sauce
dijonnaise

 S/P: Hoki pmd sauce crème

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

Saint Paulin

Raisin blanc

Madeleine longue
Fromage blanc nature
Sirop d'orange

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio à la ratatouille et
aux lentilles corail

Fromage frais Saint môtret

 Banane bio

Pain au lait
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

VENDREDI

Soupe de légumes aux
vermicelles

 Beignet de poisson pmd

Chutney de courgettes

Fromage blanc sucré

Cake au chocolat et épices
(cannelle, gingembre, girofle,
muscade)

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt nature
Jus multifruit

Sarcelles
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Radis roses
et beurre

 Sauté de boeuf lr sauce
façon orientale
S/V: Nugget's à l'emmental

  Semoule bio

Gouda

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pain au lait
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

MARDI

Salade de blé aux petits
légumes

 Merlu pmd sauce estragon

Carottes à l'ail

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Clémentine

Quatre quart
Yaourt nature
Jus de pommes

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes
de terre

 Steak haché de veau lr
sauce poivrade

 S/V: Colin d'Alaska pmd
sauce échalote

Petits pois mijotés

Fromage fondu Picon

Semoule au lait

Croissant
Fromage blanc nature
Sirop de fraise

JEUDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Strasbourg de
porc

 S/P: Filet de colin d'Alaska
pmd pané frais
et ketchup

  Pâtes coquillottes du pays
d'Othe bio lcl

Yaourt nature

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Chou blanc bio lcl et
vinaigrette

 Orge perlé bio lentille verte
tomate bio façon bolognaise

Coulommiers

 Ananas bio

Petits beurre
Yaourt nature
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 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Houmous bio

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Epinards branches bio à la béchamel

Fromage blanc nature

 Poire bio

Baguette
Fromage frais Fraidou
Jus d'ananas

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Fusilli bio lentilles corails, maïs sauce crème au curry

Camembert

Crème dessert saveur vanille

Baguette viennoise
Fromage blanc nature
Sirop de citron

MERCREDI

Salade de betteraves rouges et vinaigrette à l'échalote

 Rôti de dinde 1r sauce aux olives

 S/V: Hoki pmd sauce à l'oseille

Carottes à l'ail

 Fourme d'ambert aop

 Pomme bio

Madeleine coquille
Yaourt nature sucré
Jus multifruit

JEUDI

*** Repas de fête de fin d'année ***

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

 Omelette bio fraîche

Courgettes à la provençale

Yaourt aromatisé

 Banane bio

Baguette
Fromage frais cantafrais
Jus de pommes

sodexo

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


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Certifié Label
Rouge

Sarcelles
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce colombo

 S/V: Hoki pmd sauce au curry

 Riz bio pilaf

Fromage frais Tartare nature

Coupelle de purée de pomme
pruneaux

Cookies
Petit fromage frais sucré
Sirop de grenadine

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Taboulé

 Sauté de boeuf lr sauce
cantadou, agrume et potiron

 S/V: Merlu pmd sauce crème

Duo de carottes à la crème

Petit fromage frais nature au
lait entier

 Kiwi bio

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus d'orange

MERCREDI

*** Vacances scolaires -
Menu végétarien ***

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

 Dahl de lentille corail et riz
bio

Coulommiers

Ananas

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pomme
kiwi
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd et purée de pois
cassés

 Yaourt nature de Sigy lcl

Sapin aux deux chocolats

Croissant
Petit fromage frais sucré
Sirop d'orange

VENDREDI

*** Férié ***

Sarcelles
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires -
Menu végétarien ***

Céleri vinaigrette

Lasagne ricotta épinard
chèvre

 Yaourt bio brassé au citron

 Orange bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Sirop de fraise

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Crêpe à l'emmental

 Rôti de veau lr sauce
provençale

 S/V: Merlu pmd sauce
basquaise

Cordiale de légumes

Fromage frais Petit louis

 Coupelle de purée de
pommes bio

Pain au chocolat
Fromage blanc nature
Jus multifruit

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

 Carotte bio lcl

 Macaroni bio semi complet
et épeautre, boeuf bio sauce
tomate façon bolognaise

 S/V: Macaronis bio semi
complet sauce colin d'Alaska
pmd et pois chiches

 Saint Nectaire aop

Crème dessert saveur vanille

Quatre quart
Petit fromage frais sucré
Sirop de citron

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Soupe à la tomate

Cordon bleu de volaille
 S/V: Colin d'Alaska pmd
pané au riz soufflé

 Gratin de chou-fleur
béchamel et emmental bio

 Cantal aop

Cake à la cannelle

Galettes pur beurre
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

*** Férié ***

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Certifié Label
Rouge

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