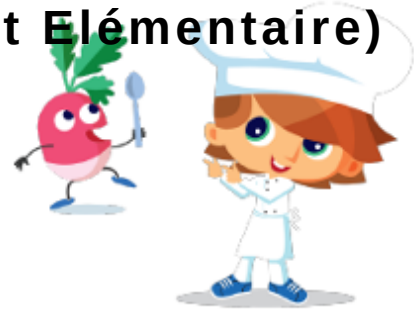
CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026



MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de boeuf lr sauce gardiane (orange, tomate, balsamique) Merlu pmd sauce tomate Haricots verts et pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison bio	Carottes râpées lcl vinaigrette à la moutarde Colin d'Alaska pmd sauce butternut champignon crèmée Pennes bio Yaourt nature et sucre blanc	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) et emmental râpé Poulet lr sauce au curry Omelette bio Petits pois au jus de légumes Fruit de saison bio	***** Menu végétarien ***** Céleri rémoulade Dahl de lentille corail et riz bio Crème dessert saveur chocolat	Nuggets de poulet - Nuggets de blé Puré de brocolis bio et pommes de terre fraiches bio Saint Nectaire aop Fruit de saison

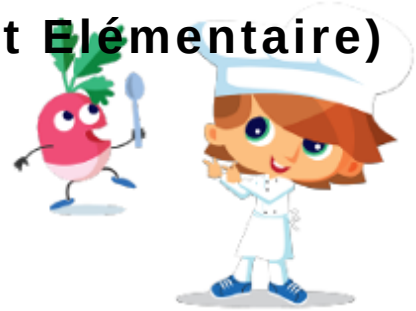
Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local

CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu végétarien ***	Radis roses et beurre		Soupe de courgettes	Salade coleslaw
Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio sauce tomate	Steak haché de veau lr sauce poivrade		Beignets de calamar et citron	Rôti de porc au romarin
Camembert	Merlu pmd sauce basilic		Tortis tricolores bio	Rôti de dinde lr au romarin
Coupelle de purée de pommes bio	Carottes bâtonnets et pommes de terre fraiches à l'ail		Cantal râpé aop	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
	Yaourt bio aromatisé vanille		Fruit de saison	Chou fleur bio béchamel et emmental râpé
				Beignet parfum chocolat noisette dcg

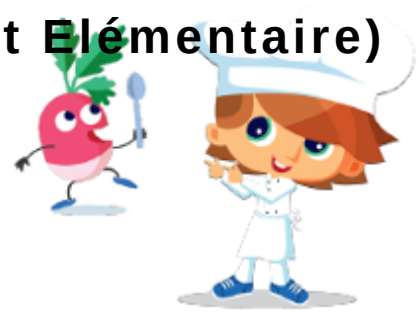
Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et vinaigrette balsamique	Soupe de haricots blancs et emmental râpé	Hoki pmd sauce crème	Salade verte et vinaigrette moutarde et dés de mimolette	*** Menu végétarien ***
Riz bio sauce chili con carne de boeuf char	Sauté de dinde lr au jus Pané moelleux au gouda	Epinards branche et pommes de terre en béchamel	Rôti de boeuf char froid jus aux oignons	Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel et vinaigrette framboise
Riz bio sauce façon chili égréné végétal	Haricots verts bio sauce tomate	Munster aop	Colin d'Alaska pmd sauce estragon	Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Purée de potiron et pommes de terre (pomme de terre fraiche)	Fruit de saison
			Cake coco bio	

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 · Viande charolaise · Produit local

CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)

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

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et vinaigrette moutarde et dés de mimolette	Coquillette bio sauce façon bolognaise de canard	Radis roses en rondelles et vinaigrette au fromage blanc	Saucisse francfort de volaille	*** Menu végétarien ***
Merlu pmd sauce aux épices douces	Coquillettes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio	Sauté de boeuf lr sauce barbecue	Quenelle nature sauce champignon crémée	Omelette bio
Julienne de légumes et riz	Fromage frais Carré demi sel	Colin d'Alaska meunière pmd	Lentilles mijotées	Ratatouille à la niçoise Blé
Mousse au chocolat au lait	Pomme bio de producteur lcl	Pommes de terre quartier avec peau	Cantal aop	Pointe de Brie
		Yaourt bio brassé aromatisé fraise	Cake nature bio	Fruit de saison

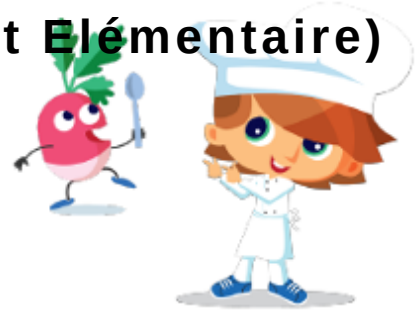
Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de boeuf lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) Colin d'Alaska pmd sauce champignon crémée Petits pois bio au jus de légumes Cantal aop Muffin vanille pépites de chocolat	Jambon blanc de porc lr Filet de dinde lr façon jambon Pané de blé, graine, emmental, épinards Fusilli bio Fromage frais Fraidou Fruit de saison	Salade coleslaw Dés de saumon pmd sauce crème herbes Purée de céleri et pommes de terre (pdt fraîches) Yaourt nature lait entier bio de la Bergerie de Rambouillet et sucre blanc	***** Menu végétarien ***** Salade verte et vinaigrette d'agrumes (orange) et dés d'emmental Riz bio sauce égréné végétal et tomates façon bolognaise Smoothie pomme, banane et sirop d'érable	Soupe de carottes (carotte et pomme de terre bio) et mozzarella râpée Cordon bleu de volaille Nugget's à l'emmental Brocolis bio sauce béchamel Fruit de saison

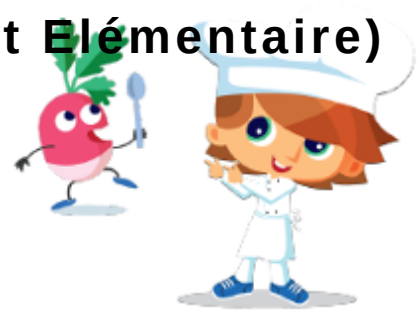
Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sodexo

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de potiron et pommes de terre et emmental râpé	Salade de riz composée (maïs et olives)	Rôti de dinde lr sauce provençale	Steak haché de veau lr sauce au paprika	***** Menu végétarien *****
Légumes couscous et boulettes de mouton boeuf Légumes couscous, semoule et boulettes sarrasin lentille	Colin d'Alaska pmd sauce estragon	Omelette bio	Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé	Salade iceberg et vinaigrette aux herbes
Semoule bio sauce tomate	Carotte bio au jus de légumes	Haricots verts à l'ail au jus de légumes	Penne bio semi complet	Pommes de terre au fromage à tartiflette
Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Saint Nectaire aop	Pointe de Brie	Yaourt bio saveur vanille Bergerie de Rambouillet
		Gâteau de chocolat et lentilles bio	Fruit de saison	

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

CC du Dourdannais en Hurepoix (Saint Chéron Maternelle et Elémentaire)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU *de la semaine*



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et citron	*** Menu végétarien ***	Rôti de boeuf char froid	Emincé de chapon vf sauce pain d'épice	Omelette bio
Epinards bio et pommes de terre béchamel	Carotte râpée bio lcl et vinaigrette	Sauce chasseur (champignon, estragon, tomate)	Filet de limande pmd sauce façon safranée	Ratatouille à la niçoise Blé
Coulommiers	Coquillettes bio semies complètes égréné végétal sauce tomate bio	Parmentier d'égréné végétal de pois et purée de butternut bio et pommes de terre fraiches	Pommes rosti étoilées	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Yaourt bio nature et sucre blanc	Purée de courge butternut bio et pommes de terre (Pdt fraîche locale)	Babybel	Fruit de saison
		Cantal aop	Sapin aux deux chocolats Chocolat festif	
		Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise · Viande Française