

Milly La Forêt - Élémentaire
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Daube de boeuf lr à la provençale

 Haricots verts bio
au jus de légumes

Fromage frais Saint môret

Fruit frais

MARDI

Pomelos
et sucre

Bolognaise de canard
 Macaroni bio

Tomme grise

Crème dessert saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

Salade coleslaw rouge (chou
rouge, carotte, mayonnaise)

Jambon blanc de porc
Filet de dinde façon jambon
Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Beignet aux pommes dcg

VENDREDI

****Menu végétarien****

Tartinade potiron fromage
frais ciboulette

 Nugget's à l'emmental
Coquillettes bio
et ketchup

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

 Fruit bio

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

Milly La Forêt - Élémentaire
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron
Petits pois
au jus de légumes

 Saint Nectaire aop

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

Salade de betteraves rouges

emincé de dinde sauce
tomate
 Boulgour bio

Pointe de Brie

Fruit frais

MERCREDI



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique

JEUDI

****Menu Végétarien****

 Soupe de légumes variés
bio

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits



Fruit bio



Produit de la mer
durable



Produit local

VENDREDI

****Fête de l'Irlande****

Salade iceberg
vinaigrette citron menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska
Pommes de terre quartier
avec peau

Cheddar



Gâteau aux pommes,
farine Icl

Milly La Forêt - Élémentaire
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)

 Sauté de bœuf lr sauce au thym
Courgettes à l'ail

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

MARDI

Panais rémoulade aux pommes

Emince porc au curry
Emince de dinde sauce au curry
 Semoule bio

Fromage frais Carré demi sel

 Choux à la crème vanillée dcg

MERCREDI

JEUDI

Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)

Saucisse de Strasbourg de porc
Francfort de volaille
 Carotte bio
Farfalles

Tomme blanche

Fruit frais

VENDREDI

 Courgettes râpées bio
ciboulette
et vinaigrette moutarde

 Parmentier de colin
d'Alaska pmd et purée de céleri

Yaourt aux fruits

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Milly La Forêt - Élémentaire
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

Lasagnes de bœuf et volaille

Fromage frais Rondelé nature

Mousse au chocolat noir

MARDI

Salade de haricot rouge, tomate et maïs et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons
 Carotte bio

Camembert

Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Terrine de légumes et dosette de mayonnaise

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais

VENDREDI

 Courgettes râpées bio ciboulette et vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce basquaise
 Haricots verts bio au jus de légumes

 Cantal aop

 Tarte au flan dcg

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Milly La Forêt - Élémentaire
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Ravioli de boeuf

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Mousse au chocolat noir

****Menu végétarien****



Taboulé aux raisins secs,
semoule bio



Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate
Courgettes

Yaourt nature
dosette de sucre blanc

Fruit frais

**** Repas de printemps ****

Concombre tzatziki (fromage
blanc, échalotte, aneth)

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Purée de haricots verts et
pommes de terre



Saint Nectaire aop



Gâteau moelleux au
chocolat, farine lcl

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

Milly La Forêt - Élémentaire
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur opa
et dosette de mayonnaise

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Fruit frais

MARDI

Céleri rémoulade

 Sauté de bœuf 1r sauce au
thym
Chou fleur

Emmental

 Beignet framboise dcg

MERCREDI

JEUDI

Concombre en rondelles
vinaigrette balsamique

 Nuggets de poulet
Purée de courge butternut
bio et pommes de terre

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Ile flottante

VENDREDI

Rillettes de canard

 Dés de colin pmd sauce
crème ciboulette persil
Carottes
Blé
au persil

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

Fruit frais

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

sOgeres



Œuf de poule
élevée en plein air



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable