

Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de haricots rouges et
maïs sauce épices chili

🌶️ Emincé de boeuf vf sauce
moutarde à l'ancienne

Haricots verts persillés

🌿 Yaourt bio brassé au citron

Fruit de saison

MARDI

🌿 Carottes râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde

🐟 Merlu pmd sauce butternut
champignon crème

Torsades

Fromage frais Saint môret

Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Salade iceberg
vinaigrette au pesto rouge

Tortilla pomme de terre et
oignon

🌿 Ratatouille bio

🌶️ Saint Nectaire aop

🌿 Cake coco bio

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes
de terre

Cordon bleu de volaille

Brocolis
au jus de légumes
Haricots blancs persillés

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Fruit de saison

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



Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Emincé de chou blanc frais
bio et vinaigrette moutarde

 Riz bio, pois chiches bio,
épinard bio sauce curry

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MARDI

Soupe à la tomate

Lasagnes de bœuf et volaille

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Jambon blanc de porc

Purée de pomme de terre à la
muscade

Mimolette

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Radis roses en rondelles
et beurre

 Emincé de dinde lr sauce
oignon, cornichon et moutarde

Navets et carottes à la vapeur
au jus de légumes
Blé

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Muffin vanille pépites de
chocolat

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

Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Salade de pois chiches bio
—
 Merlu pmd sauce oseille
—
 Courgette bio sauce béchamel
Boulgour
—
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
—
Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde
—
 Emincé de poulet vf sauce barbecue
—
Frites au four
—
 Pont l'Evêque aop
—
Coupelle de purée de pommes et fraises

MERCREDI

JEUDI

Salade verte et vinaigrette moutarde
—
 Rôti de boeuf vbf froid
—
Purée de potiron et pommes de terre
—
Fromage fondu Vache qui rit
—
 Beignet parfum chocolat noisette dcg

VENDREDI

*** Menu végétarien ***
Soupe de haricots verts et pommes de terre
—
 Coquillettes bio sauce tartiflette emmental
—
Yaourt aromatisé
—
Fruit de saison

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Viande Bovine
Française

Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Chou chinois et vinaigrette
—
Saucisse de Toulouse
Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas
—
Lentilles
—
Fromage frais cantafrais
—
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

 Coquillettes bio au pesto
rouge
—
 Omelette bio fraîche
—
Epinards branches à la crème
—
 Maroilles aoc
—
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Menu King kids élaboré par les enfants de Milly la Forêt

 Œuf dur opa
mayonnaise
—
Pizza tomate emmental,
mozzarella
—
Mimolette
—
Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner sans huile de
palme

VENDREDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
—
 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
—
 Ratatouille bio
Pomme de terre ronde vapeur
—
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
—
 Moelleux bio à la fleur
d'oranger

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



Œuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr au curry

Farfalles

Camembert

 Fruit de saison bio

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Emincé de boeuf vf sauce
tomate et origan

Petits pois mijotés

 Yaourt bio nature

 Sucre de canne bio

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

MERCREDI

JEUDI

Menu Végétarien

Batavia
et vinaigrette moutarde

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

 Œuf dur bio
et sauce cocktail

Beignets de calamar

Gratin de chou fleur

Fromage frais Fraidou

Fruit de saison

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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette

🍴 Emincé de boeuf vf sauce barbecue

🌱 Semoule bio

Mimolette

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

Salade de pommes de terre

🐟 Merlu pmd sauce estragon

🌱 Carottes bio à l'ail

Coulommiers

Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

Jambon de dinde

🌱 Fusilli bio

Yaourt nature et sucre blanc

Fruit de saison

VENDREDI

****Menu végétarien****

Salade verte et oignons frits et vinaigrette moutarde

Tortilla pomme de terre et oignon

Haricots verts persillés

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

🌱 Gâteau de chocolat et lentilles bio

Milly La forêt (Elémentaire)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Salade de lentilles bio

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

 Epinards branches bio à la
béchamel

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Fruit de saison

MARDI

Menu Végétarien

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Lasagne aux légumes du
sud bio

 Fromage frais Saint Môret
bio

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

Repas de fêtes

Salade risetti aux écrevisses
mandarine maïs sauce
cocktail

 Emincé de chapon vf sauce
pain d'épice

Babybel

Sapin aux deux chocolats
Clémentine
Chocolat festif

VENDREDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

Omelette aux fines herbes

Ratatouille à la niçoise
Blé

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison