



Cergy
Menus du 31/12/2018 au 04/01/2019
VACANCES SCOLAIRES



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

****Repas nouvelle année****

Salade verte aux croûtons



Filet de lieu sauce citron
 Gratin dauphinois



Comté aoc

Pain bio



Crêpe nature sucrée
 Chantilly

Baguette

Confiture de fraises

Yaourt nature sucré bio

Fruit

S/P Pâté de mousse de canard
 Saucisson à l'ail* et
 cornichon



P/C Oeuf dur bio

Mayonnaise dosette



Steak haché de veau 1br sauce
 crème champignons

P/C Nuggets de blé

Epinards béchamel et riz



Yaourt nature bio

Pain bio



Fruit

Baguette

Fromage fondu bio

Jus de pommes

Carottes râpées
 et dés de mimolette
 Vinaigrette au curry



Parmentier de thon
 Salade verte



Cantal aop

Pain bio



Purée de pommes locales à la
 cannelle du chef

Viennoiserie

Fruit

Lait agb

inspirations
 Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
 Biologique



Appellation d'Origine
 Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef



Cergy

Menus du 07/01/2019 au 11/01/2019




Menu de la semaine

Lundi


Salade haricots blanc au thon
vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda
Gratin de céleri

 Carré frais bio

 Pain bio

Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
 Yaourt nature bio
Fruit

Mardi


Salade croquante de pommes et
oranges
Vinaigrette au miel

Poisson à la portugaise (poisson
accompagné de pommes de terre
lamelles, poivrons et tomates)

 Gouda bio

 Pain bio

Coupelle de compote de pêches
allégée en sucre

Napolitain marbré chocolat
Fruit
 Lait agb

Mercredi

****Repas végétarien****


Crêpe au fromage

Pâtes au potiron et carottes
mozzarella

Yaourt nature local de Sigy

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie
 Yaourt bio brassé à la banane
Jus d'orange

Jeudi

*****Galette des rois*****

Carottes rémoulade aux pommes
et raisins secs


Sauté de boeuf sauce forestière
(champignons)

P/C Boulettes de flageolets BIO
Légumes du jardin (haricots plats,
maïs, chou fleur)

 Yaourt bio aromatisé à la fraise

 Pain bio

Galette des rois

Baguette
Barre de chocolat
 Petit suisse nature bio
Fruit


Vendredi

Macédoine mayonnaise

Filet de saumon au citron persillé
Lentilles locales mijotées

 Pont l'Evêque aop

 Pain bio

 Yaourt nature local bio Quart
de lait

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit
Yaourt à boire à la fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Cergy

Menus du 14/01/2019 au 18/01/2019




Menu de la semaine

Lundi


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

Pavé de merlu sauce tomate
Torti

 Saint Nectaire aop
Pain bio

 Yaourt bio brassé à la banane

Brownie



 Fromage blanc bio
Fruit

Mardi

Mission anti-gaspi

Mâche
et noix
vinaigrette moutarde

Saucisse de Strasbourg*
S/P Francfort de volaille
P/C Parmentier végétal
Purée de pommes de terre

 Tomme de pays bio
 Pain bio

Fruit

Baguette
et beurre

Miel
Coupelle de compote de pommes
et vanille allégée en sucre

Mercredi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette


Sauté de boeuf à la hongroise
P/C Nem de légumes
Trio de légumes au gratin (carotte,
courgette, chou fleur)

 Yaourt bio brassé à la banane

 Pain bio

Fruit

Baguette
Nutella

 Yaourt bio à la myrtille
Jus de pommes

Jeudi

Repas végétarien

Salade iceberg
et édam
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Clafoutis céleri, carotte, pdt et
mozzarella

 Comté aoc

 Pain bio

Pomme à boire à la cannelle


Viennoiserie

Fruit
Jus de raisins (100% jus)


Vendredi


Carottes râpées locales
vinaigrette moutarde

Poisson pané frais
et quartier de citron
Epinards branches à la crème

 Fromage blanc bio a sucrer
différemment

Coupelle de confiture de fraises
Dosette de sucre
Miel coupelle

 Pain bio
Flan pâtissier

Baguette
 Carré frais bio
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Appellation d'Origine
Protégée



Cergy

Menus du 21/01/2019 au 25/01/2019



Menu de la semaine

Lundi

Céleri rémoulade

Brandade de poisson du chef
Salade verte
vinaigrette moutarde

Fromage fondu bio
Pain bio

Cocktail de fruits

Baguette
Nutella

Petit suisse nature bio
Fruit

Mardi

Salade croquante de pommes et oranges
vinaigrette à la provençale

Sauté de porc* sauce végétale pomme
curry crémée

S/P Sauté de dinde sauce végétale pomme
curry crémée

P/C Pané moelleux au gouda
Carottes assaisonnement ciboulette

Petit suisse nature bio
Pain bio

Tarte noix de coco & framboise

Galette des rois
Fruit

Lait agb

Mercredi

Friand au fromage

Pavé de hoki sauce basilic
Ratatouille et boulgour

Cantal aop
Pain bio

Crème dessert au chocolat

Marimba
Coupelle de compote de poires
allégée en sucre
Fruit

Jeudi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf
Jus de rôti
Ketchup

P/C Steak de lentilles
BIO

Pommes noisette

Edam bio
Pain bio

Pomme de producteur local

Baguette
Confiture de cerises

Yaourt nature bio
Fruit

Vendredi

****Amuse-bouche: Purée pomme
clémentine**et**Repas
végétarien****

Salade de pommes de terre
mimosa

Samoussa de légumes
Purée de courgettes et pommes
de terre

Camembert bio
Pain bio

Fruit

Baguette
Barre de chocolat au lait

Yaourt bio brassé à la fraise
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille





Cergy

Menus du 28/01/2019 au 01/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pousses de soja et carottes
vinaigrette moutarde

Pain de viande (boeuf charolais) du chef
P/C Tortellini ricotta aux épinards
Macaroni
 Comté aoc
 Pain bio

Yaourt bio à la myrtille

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
 Lait agb

Mardi

Taboulé

Omelette bio
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Fromage blanc bio
 Pain bio

Fruit

Baguette
Nutella
 Yaourt au citron bio
Limonade

Mercredi

Tarte au fromage

Boulettes de mouton sauce charcutière
P/C Pavé de colin sauce fines herbes

Gratin de brocolis
 Pointe de brie bio

Pain bio

Fruit

Galette des rois
 Petit suisse nature bio
Jus de pommes

Jeudi

*****Animation : Les pas pareille*****

Salade iceberg et maïs
Olives noires vinaigrette à l'échalote

Blanquette de veau lbr
P/C Chili sin carne (haché végétal)

Carottes et riz

Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

Pain bio

Blondie du chef (cake au chocolat, sucres blancs & roux à la farine locale) & sa crème anglaise

Gâteau fourré à la fraise
 Yaourt bio brassé à la fraise
Fruit

Vendredi

****Repas végétarien****

Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Veg - Brocolimentier (purée lentilles corail, brocolis pdt) et emmental râpé
Salade verte vinaigrette moutarde

Carré frais bio
 Pain bio

Fruit

Baguette
Samos
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Cergy

Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre et mimolette

Manchons de poulet
Ketchup
P/C Nuggets de blé
Haricots verts à la tomate

Cantal aop

Pain bio

Fruit

Baguette
Miel

Fromage blanc bio
Fruit

Mardi

Emincé d'endives et croûtons
vinaigrette à la ciboulette

Nuggets de poisson et quartier de citron
Ratatouille et semoule

Saint Paulin bio

Pain bio

Purée de pommes locales du chef

Etoile marbrée
Fruit

Lait agb

Mercredi

Rillettes de canard du chef
Pain navette
P/C crêpe au fromage

Risotto d'épeautre BIO, pois cassés, champignons et noisette

Fromage blanc bio a sucrer
différemment

Coupe de confiture d'abricot

Sucre roux
Chocolat en poudre

Pain bio
Fruit

Baguette
Barre de chocolat

Yaourt nature sucré bio
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi

La chandeleur

Salade de mâche et betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf sauce au caramel
P/C Nem de légumes
Carottes à la crème

Yaourt nature local de Sigy
 Pain bio

Crêpe nature sucrée
Chantilly

Vermicelles au chocolat

Viennoiserie
 Yaourt au citron bio
Fruit

Vendredi

Céleri rémoulade

Filet de lieu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)
Coquillettes

Coulommiers bio
 Pain bio

Crème dessert à la vanille

Baguette
 Fromage fondu bio
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

la cantine pas pareille



Cergy

Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde

Pavé de hoki sauce potiron
crémée
Riz

Gouda bio

Pain bio

Yaourt bio brassé à la banane

Baguette
Nutella

Petit suisse nature bio
Fruit

Mardi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette d'agrumes à la
cannelle

Rôti porc sauce charcutiere
S/P *Roti dinde ctf a la diable*
P/CParmenier végétal
Lentilles locales mijotées

Pont l'Evêque aop

Pain bio

Eclair parfum chocolat

Viennoiserie
Coupelle de compote de pommes
et ananas allégée en sucre
Fruit

Mercredi

Friand au fromage

Boeuf façon bourguignon
(champignon, oignon, tomate,
extrait de raisin rouge, persil)
 P/C Steak de seitan bio
(blé et légumes)

Carottes fraîches
au persil

Yaourt bio à la vanille

Pain bio

Glace petit pot vanille et fraise

Gâteau moelleux au citron
 Yaourt bio à la myrtille
Jus d'orange

Jeudi

****Repas végétarien****

Macédoine mayonnaise

Boulettes de flageolets bio
Purée de choux de Bruxelles au
fromage

Camembert bio

Pain bio

Coupelle de compote de pommes
et abricots allégée en sucres

Baguette
Confiture d'abricots
 Yaourt bio brassé à la fraise
Fruit

Vendredi

*****Tournoi des 6 nations*****

Dips de carotte, houmous
betterave

Poisson pané frais Ketchup
Potatoes servies dans un cornet

Yaourt nature local bio Quart
de lait

Marmelade d'oranges
Vermicelles au chocolat

Pain bio

Fruit

Baguette
 Carré frais bio
Briquette de jus multivitamines

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Cergy

Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Chou rouge au maïs
vinaigrette moutarde

Couscous merguez
P/C Boulettes de flageolets BIO
Semoule

Yaourt nature sucré bio

Pain bio

Choux à la crème

Viennoiserie

Yaourt bio brassé à la banane
Fruit

Mardi

***Amuse-bouche: mélange 3
céréales***

Salade de riz aux crevettes

Sauté de dinde sauce au thym
P/C Pané moelleux au gouda
Jardinière de légumes

Comté aoc

Pain bio

Pomme de producteur local

Baguette

Barre de chocolat

Fruit

Lait agb

Mercredi

Pomelos et sucre

Paupiette de saumon sauce façon
parmentière
Epinards branches au gratin

Saint Nectaire aop, Saint
Nectaire aop

Pain bio

Cocktail de fruits

Baguette

Confiture de prunes

Fromage blanc bio

Fruit

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Rôti de veau lbr au jus
P/C Pommes de terre bio
au haché végétal
Gratin dauphinois

Fromage fondu bio

Pain bio

Fruit

Pailloline

Coupelle de compote de pêches
allégée en sucre

Yaourt nature bio

Vendredi

***Animation: Les pas
pareilles***

Carottes râpées

Pavé de colin sauce tomate
Purée de potiron et pommes de
terre

Tomme de pays bio

Pain bio

Milkquik du chef (lait local)

Baguette

Miel

Yaourt au citron bio

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Cergy

Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019

VACANCES SCOLAIRES



Menu de la semaine

Lundi

Emincé de chou blanc et raisins secs
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Bolognaise de boeuf charolais
P/C Thon à la tomate et au basilic
Spaghetti
Emmental râpé

Saint Paulin bio
 Pain bio

Yaourt bio à la myrtille

Baguette
Nutella
Yaourt à boire à la fraise
Fruit

Mardi

Potage cultivateur

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Ketchup
Pommes de terre sautées

Yaourt bio aromatisé à la fraise
 Pain bio

Fruit

Petit beurre (biscuit)
Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre
 Lait agb

Mercredi

Salade de mâche et betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Pilon poulet au jus
P/C Steak de lentilles BIO
Epinards branches au gratin

Pont l'Evêque aop
 Pain bio

Cake au chocolat du chef (farine locale)

Viennoiserie
 Yaourt bio brassé à la banane
Fruit

Jeudi

Pâté de mousse de canard et cornichon
 P/C Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Sauté de boeuf marengo
P/C Parmentier au potiron
Ratatouille à la niçoise et blé

Comté aoc
 Pain bio

Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice

Baguette
Confiture de fraises
 Yaourt nature sucré bio
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Plat du chef