

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
sauce tomate

Blé

 Fromage frais Chanteneige
bio
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Coupelle de purée de pomme
abricot

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*****C'est la rentrée - Menu
Végétarien*****

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella

Haricots verts à l'ail
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage frais Saint môret
Fromage frais Rondelé nature

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Céleri rémoulade
Courgettes et maïs

Bifteck haché charolais sauce
moutarde

 Omelette opa au fromage

Petits pois
au jus de légumes

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Donut's sucré dcg

Pain au lait
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

JEUDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Colin d'Alaska meunière
pmd
et citron

 Penne bio semi complet
et ketchup

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Dessert à boire abricot
pomme banane

VENDREDI

 Salade de lentilles bio
 Salade de pois chiches bio

Saucisse francfort de volaille
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Purée de patates douces et
pommes de terre

 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

 Fruit de saison bio
au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de torsades, échalote
et poivrons
Salade de blé et concombre à
la menthe

 EMINCE BOEUF vif SAUCE
TOMATE, ORIGAN
Nugget's à l'emmental

Carottes
au persil

Tomme blanche
Pointe de Brie

Fruit de saison
au choix

MARDI

Tranche de pastèque
Melon charentais

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd

Mimolette
Gouda

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd

 Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)
Emincé végétal au jus

 Riz bio

Fromage blanc nature
et sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit de saison
au choix

Riz soufflé au chocolat
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

JEUDI

Menu végétarien

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

 Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

Boulettes de blé sauce
provençale

 Semoule bio

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit de saison bio
au choix

VENDREDI

Pomelos
et sucre blanc
Salade verte
et vinaigrette au basilic

 Coquillettes bio et
épeautre, boeuf bio sauce
tomate façon bolognaise
Coquillettes sauce égrené
végétal tomate façon
bolognaise

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
et sucre blanc

Cake pois chiche et cacao

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Epina y sous Senart (Elémentaire)
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette balsamique
Carottes râpées
et vinaigrette balsamique

 Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

Ratatouille à la niçoise
Boulgour

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Tartare nature

 Coupelle de purée de
pommes bio

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

MARDI

PATE CAMPAGNE
Terrine de légumes

Lasagnes de bœuf et volaille

 Lasagne aux légumes du
sud bio

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes

Frites au four

 Cantal aop
 Bleu d'auvergne aop

Semoule au lait
Riz au lait

Barre bretonne
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier
Sucre

JEUDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

Jambon de dinde
Nuggets de blé

Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

****Menu végétarien****

 Œuf dur bio
Sauce fromagère à l'estragon

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison
au choix

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Œuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de pâtes bio,
échalote, poivron, vinaigrette
bio

 Salade de riz bio composée

 EMINCE BOEUF vif SAUCE
TOMATE, ORIGAN

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)

 Fromage Carré bio

 Pointe de brie bio

Fruit de saison
au choix

MARDI

Menu végétarien

Tranche de pastèque
Melon charentais

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Saint môret

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

 Salade de betteraves bio et
maïs
et vinaigrette moutarde

 Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

Purée de pommes de terre

Yaourt nature
et sucre blanc
Yaourt aromatisé

Fruit de saison
au choix

Baguette
et beurre

Coupelle de purée de pomme
coing

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

JEUDI

Menu découverte

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines

Burrito bowl riz pois chiches,
maïs, cheddar tomate et
guacamole

Edam

 Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette à la ciboulette
Concombre en rondelles
et vinaigrette à la ciboulette

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

Duo de carottes orange et
jaune
au persil

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature
et sucre blanc

 Cake nature bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
 et vinaigrette bio à l'échalote
 Chou rouge bio et vinaigrette BIO à l'échalote

 Sauté de dinde 1r sauce moutarde à l'ancienne
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Flageolets au thym

Coulommiers
Tomme blanche

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

MARDI

Taboulé
Salade de lentilles

 Merlu pmd sauce pomme curry crémée

Chou fleur à l'ail

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit de saison bio au choix

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 Concombre bio khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)

 Fusilli bio sauce façon bolognaise de canard
 Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio

Tomme grise
Saint Paulin

Coupelle de purée de pommes et ananas
Coupelle de purée de pommes

Baguette
Confiture de fraise
Fruit
Yaourt nature
Sucre

JEUDI

***** Menu végétarien *****

 Œuf dur bio et sauce cocktail

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Fruit de saison au choix

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Salade de tomates et vinaigrette moutarde

 Parmentier de saumon pmd et purée de pommes de terre

 Yaourt bio nature et sucre blanc

 Eclair parfum chocolat dcg

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Coquillettes au pesto
Salade de pommes de terre

 Emincé de dinde 1r sauce
végétale champignons
crémée
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Haricots verts persillés

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Petit louis

 Fruit de saison bio
au choix

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

 Sauté de boeuf vf sauce
aux olives
 Hoki pmd sauce tomate

 Semoule bio

Mimolette
Emmental

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

 Rillettes de saumon pmd

Saucisse de porc façon rougail
Beignet stick mozzarella
Saucisse francfort de volaille

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé vanille
 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Fruit de saison
au choix

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Fromage blanc façon
straciatella (aux 2 chocolats)

JEUDI

Radis roses
et beurre
Salade iceberg
et vinaigrette balsamique

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Petits pois mijotés

 Fromage blanc bio
et sucre roux
Sauce fruits rouges

 Beignet aux pommes dcg
 Beignet framboise dcg

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde
Macédoine de légumes
mayonnaise

Tortilla pomme de terre et
oignon

Poêlée méridionale (HV,
poivron, salsifis, aubergine)
assaisonnement cumin

Pointe de Brie
Fromage Carré

 Fruit de saison bio
au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Viande Française

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Panais rémoulade aux
pommes
Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

Pomme de terre ronde vapeur

 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

 Coupelle de purée de
pommes bio
Pain d'épices

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio
Pain d'épices

MARDI

*** Menu végétarien ***

Taboulé
Salade de pâtes, tomate,
poivron, brebis, olive

 Omelette bio fraîche

Ratatouille

Yaourt nature
et sucre blanc
Yaourt aromatisé

Brioche tranchée
Confiture

MERCREDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde
Batavia
et vinaigrette moutarde

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Frites au four

Fromage frais Saint môret
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Ile flottante
et sa crème anglaise

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines
Pain suédois

Nuggets de poulet
Nugget's à l'emmental

 Purée de potimarron bio

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Pain Bruschetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade
verte

 Parmentier de bœuf vf
 Parmentier de dés saumon
pmd

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Petit fromage frais sucré

 Moelleux bio pomme,
cannelle et figue

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Vacances Scolaires

Salade de pommes de terre
Salade de boulgour, cœur de palmier, ciboulette et tomate

Filet de poulet sauce au paprika et persil
Beignet stick mozzarella

Brocolis en persillade

Coulommiers
Tomme blanche

 Fruit de saison bio au choix

Galettes pur beurre
Coupelle de purée de pomme abricot
Yaourt aromatisé

MARDI

Vacances Scolaires

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Carotte et chou rouge sauce coleslaw

 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

 Riz bio

Gouda
Edam

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI

Vacances Scolaires

Pizza tomate et fromage

 EMINCE BOEUF vf SAUCE TOMATE, ORIGAN
Emincé végétal au jus

Haricots verts à l'ail

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature et sucre blanc

Fruit de saison au choix

Madeleine
Coupelle de purée de pomme abricot
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

JEUDI

** Menu végétarien **Vacances Scolaires**

Mâche et croûtons et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
Emincé d'endives et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Fusilli bio sauce lentilles verte et tomate bio

Fromage blanc nature et sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux fruits

Dessert à boire abricot pomme banane

Miel pops
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Vacances Scolaires

Pâté breton de porc
 Œuf dur opa et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes

 Purée d'épinards et pommes de terre bio

Fromage frais Chanteneige
Fromage fondu CROC'lait

Fruit de saison au choix

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes
Faisselle et sucre blanc

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Vacances Scolaires

Céleri rémoulade
Panais rémoulade aux
pommes

Sauté de boeuf jus aux
oignons

Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

Petits pois
au jus de légumes
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes
Fromage frais Fraidou

Coupelle de purée de
pommes pêches bio

Coupelle de purée de
pommes bio

MARDI

Vacances Scolaires

Haricots verts et maïs
Coeur de palmiers et maïs

Emincé de dinde lr sauce
moutarde

Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Semoule

Yaourt bio nature
et sucre blanc

Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Menu végétarien **Vacances Scolaires

Soupe de légumes variés
bio

Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio

Pointe de Brie
Fromage Carré

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

JEUDI

Vacances Scolaires

Salade de risetti aux petits
légumes
SALADE DE
RIZ, POIVRON, MAIS, OLIVE
VINAIGRETTE

Beignets de calamar

Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)

Pont l'Evêque aop

Fourme d'Ambert aop

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Vacances Scolaires

Pomelos
et sucre blanc
Radis roses en rondelles
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

Sauté de porc lr sauce
caramel

Sauté de dinde lr au
caramel

Boulettes de blé tomates
sauce aigre douce

Carotte bio
au jus de légumes

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Baguette

Cantal aop
Jus d'oranges

Baguette
Confiture
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

Riz soufflé au chocolat
Coupelle de pomme, pêche,
poire au sirop
Lait demi écrémé

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit
Yaourt aromatisé

Pain au lait
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

