
















Epinay sous Sénart

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Partage de la Galette</i>	
Betterave et vinaigrette moutarde	Soupe de lentille corail et lait de coco	Coleslaw Rouge BIO  (carotte BIO, chou rouge BIO, mayonnaise)	Salade verte et vinaigrette moutarde	Soupe de potiron
Endive et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne ***	***	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde  ***	***	***
Sauté de bœuf sauce paprika persil	Nuggets Crispidor à l'emmental	Merlu PMD  sauce curry	Emincé de dinde LR  sauce moutarde	Jambon blanc LR  de porc SP : Filet de dinde LR  façon jambon
SV : Colin d'Alaska PMD  sauce tomate ***	***	***	SV : Galette de boulgour Mexicaine (haricots rouge, tomate, poivrons) ***	SV : Colin PMD  sauce citron ***
Carottes et pommes de terre ***	Purée de brocolis ***	Riz BIO  ***	Courgette à l'ail et blé ***	Coquillettes ***
Saint Nectaire AOP 	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais Chanteneige	Coulommiers	Yaourt BIO aromatisé vanille 
***	Fromage blanc aux fruits ***	Fromage fondu vache qui rit ***	***	Yaourt nature BIO et sucre  ***
Purée de pomme BIO 	Fruit	Liégeois saveur chocolat	Galette frangipane	Fruit BIO 
Purée de pommes et banane BIO 		Liégeois saveur vanille sur lit de caramel		
		Céréales maïs soufflé au miel		
		Lait		
		Fruit		










° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

** plat à base de porc et son substitut (**)



Epinay sous Sénart

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Betterave et vinaigrette moutarde</p> <p>Cœurs de palmier et vinaigrette moutarde ***</p> <p>Fusilli BIO, pois chiche, épinards, épices tandoori ***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde </p> <p>Endives BIO et vinaigrette moutarde </p> <p>***</p> <p>Pizza aux fromage BIO </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p> <p>Purée de pomme et pruneau</p>	<p>Soupe brocolis mascarpone</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Frites</p> <p>Edam</p> <p>Saint paulin ***</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Salade verte BIO et vinaigrette moutarde </p> <p>Pomelos BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg de porc *</p> <p>SP : Saucisse de volaille</p> <p>SV : Beignet stick mozzarella ***</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Smoothie pomme, banane, abricot</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de coquillettes sauce pesto ***</p> <p>Poulet LR sauce chasseur </p> <p>SV : Colin PMD napolitaine </p> <p>***</p> <p>Haricots verts persillés et semoule</p> <p>Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais cantafrais ***</p> <p>Fruit</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

** plat à base de porc et son substitut (**)



Epinay sous Sénart

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
Soupe tomates pâtes alphabet ***	Haricots verts, échalote, persil et vinaigrette moutarde Betterave et vinaigrette moutarde ***	Mâche et vinaigrette moutarde Radis et beurre ***	Tartinade potiron fromage frais ciboulette ***	Soupe dubarry (chou fleur et pomme de terre) ***
Parmentier de colin PMD	Dahl de lentilles corail et riz BIO	Sauté de porc * LR sauce caramel SP : Sauté de dinde LR sauce caramel SV : Boulette lentilles, sarrasin sauce tomate	Penne sauce colin Alaska PMD pois chiche tomate façon bolognaise ***	Roti de veau sauce marengo SV : Merlu PMD sauce basilic ***
(Plat complet) ***	(Plat complet) ***	Carottes BIO et blé ***	(Plat complet) ***	Petit pois et pommes de terre ***
Fromage frais tartare nature	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pointe de brie	Pont l'évêque AOP	Coulommiers
Fromage frais fraidou ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Tomme blanche ***	***	***
Purée pomme poire BIO	Fruit	Cake myrtille	Fruit BIO	Crème dessert saveur vanille
Purée pomme BIO				Crème dessert saveur chocolat
		Quatre quart Yaourt nature et sucre Fruit		



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

** plat à base de porc et son substitut (**)



Epinay sous Sénart

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre et vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade de lentilles et pesto rouge</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce basquaise</p> <p>SV : Dés de colin PMD sauce crème aux herbes</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde</p> <p>Pomelos BIO et sucre</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Emincé de bœuf sauce aux olives</p> <p>SV : Boulettes de sarrasin et sauce tomate</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Frites & Ketchup</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Fromage frais rondelé</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Purée de pomme pêche BIO </p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Colin Alaska PMD meunière et citron</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>Emmental</p> <p>Tomme noire</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <p>Salade verte et vinaigrette moutarde</p> <p>Endives et vinaigrette moutarde</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Omelette BIO </p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p style="text-align: center;"><i>Journée à la montagne</i></p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, poireau, pomme de terre et navet)</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Tartiflette de porc*</p> <p>SP : Pommes de terre, dés de poulet et fromage à tartiflette</p> <p>SV : Pommes de terre et fromage à tartiflette</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>(Plat complet)</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Fromage blanc BIO confiture myrtille</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Fruit BIO </p>
		<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Purée de pomme et poire</p>		



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

** plat à base de porc et son substitut (**)



Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine




LUNDI

** Menu végétarien **

Soupe crecy (carottes et
pommes de terre)

Tortilla pomme de terre et
oignon

 Brocolis bio

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Petit Moulé


 Fruit bio

MARDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde

Lasagne de boeuf et volaille

 Lasagne aux légumes du
sud bio


Yaourt aromatisé

Yaourt nature

 Fruit bio

MERCREDI

Soupe d'épinard et pommes
de terre

 Colin d'Alaska pmd
sauce provençale

Riz

Tomme blanche


Fromage Carré


Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

Gaillardise au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

** Fête des crêpes **

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Poulet Ir au jus
Nuggets de blé
Frites

Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

Crêpe nature sucrée
Confiture

VENDREDI


Salade de blé aux petits
légumes
Taboulé


 Sauté de boeuf char jus
aux oignons

Samoussa de légumes

 Carotte bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Fruit bio

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de pommes de terre
vinaigrette moutarde à
l'ancienne
Salade de lentilles



 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)
Haricots verts persillés
Pomme de terre ronde vapeur

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux
fruits


 Fruit bio

MARDI

** Menu végétarien **

 Endive bio
et vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio
et vinaigrette moutarde



 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio


 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop



Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
vanille


MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre

 Rôti de bœuf char au jus
 Coquillettes bio sauce
crème courgette, petit pois bio

 Coquillettes bio


 Coulommiers bio
 Camembert bio

 Fruit bio

Moelleux pomme
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

Mâche
et vinaigrette moutarde
Choux bicolores
et vinaigrette moutarde


Beignets de calamar
 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)



Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes


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

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Pomelos
dosette de sucre blanc

 Sauté de dinde lr sauce
sauce oignon, cornichon et
moutarde
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
Boullgour

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc
 Yaourt bio aromatisé vanille

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Radis en rondelles
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne
Céleri rémoulade

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal


 Pont l'Evêque aop

Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

Pâté de campagne *
et cornichon
Oeuf dur
et dosette de mayonnaise

Sauté de veau sauce tomate

 Merlu pmd sauce citron

 Brocolis bio


 Coquillettes bio

Petit fromage frais nature au
lait entier
dosette de sucre blanc

 Fruit bio



MERCREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Filet de dinde 1r façon
jambon

Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
Haricots verts persillés


Pointe de Brie
Fromage Carré

 Tarte au flan dcg
 Tarte normande dcg

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fruit

JEUDI



Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau,
chou-fleur, céleri h. verts,
petits pois)


 Nuggets de poisson pmd
et quartier de citron
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco


Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fromage blanc nature

Fruit

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Hachis parmentier de
boeuf vf

 Parmentier de colin
d'Alaska pmd

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Tartare nature

Ile flottante

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Viande
Française

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

Epinay sous Senart (Elémentaire)
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

**** Vacances scolaire ****

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde
Macédoine de légumes
mayonnaise

Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet

Macaroni bio sauce égréné
végétal et tomate façon
bolognaise

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit bio

Baguette
Fromage frais cantafrais
Jus de pommes

MARDI

**** Vacances scolaire ****

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Emincé de boeuf charolais
sauce origan, tomate
Quenelle nature sauce tomate
Frites

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage Carré

Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

Roulé framboise individuel
Yaourt nature
dosette de sucre blanc
Fruit

MERCREDI

**** Vacances scolaire ****

Soupe d'épinard et pommes
de terre

Poulet lr au jus
 Colin d'Alaska pmd sauce
citron
Ratouille et boulgour

Gouda bio
 Edam bio
Fruit

Céréales riz soufflé
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

JEUDI

**** Vacances scolaire ****

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce
oseille
Haricots beurre
Pomme de terre ronde vapeur

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
dosette de sucre blanc

Cake au chocolat, farine lcl

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

**** Vacances scolaire ** **
Menu végétarien ****

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise
Œuf dur BIO
et sauce cocktail

Riz bio sauce champignons
à la crème

Camembert
Tomme blanche

Fruit bio

Pain d'épices
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Coupelle de purée de pommes
et ananas

Les ingrédients sont disponibles sur l'App Happy

sodexo

