

Epina y sous Senart
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde
Haricots verts à l'échalote

 Coquillettes semi
complètes bio courgettes
façon caponata et câpres

Petit fromage frais nature au
lait entier

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
et sucre blanc

Fruit frais
au choix

MARDI

Salade de tomates
Céleri râpé
et vinaigrette moutarde

 EMINCE BOEUF vf SAUCE
TOMATE, ORIGAN
Semoule, pois chiche et
épinards

Semoule

Gouda
Mimolette

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

Houmous

 Dés de saumon pmd sauce
basilic

Carottes à l'ail
Blé

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Fruit frais
au choix

Petits beurre
Fruit frais
Fromage blanc nature
et sucre blanc

JEUDI

Salade de riz composée (maïs
et olives)

Salade de pâtes à la grecque
(tomate, poivron, brebis, olive)

 Omelette bio fraîche

Purée d'épinards et pommes
de terre

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit frais
au choix

VENDREDI

Epinay sous Senart
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce basilic

 Riz bio
Ratatouille à la niçoise

Fromage frais Rondelé nature
Fromage frais Carré demi sel

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
 Coupelle de purée de
pommes pêches bio

Barre bretonne
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

MARDI

Salade de pommes de terre

 Sauté de dinde 1r sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)
Nugget's à l'emmental

Haricots verts
Blé

 Yaourt bio brassé au citron

Fruit frais
au choix

Corn flakes
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

MERCREDI

Menu végétarien

Concombre en rondelles
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Korma de boulgour bio,
brunoise provençale et petits
pois bio

 Cantal aop

Glace à l'eau parfumée (stick)

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

JEUDI

Tranche de pastèque
Melon jaune

 COQUILLETTE SAUCE
BOLOGNAISE BOEUF vf
Coquillettes sauce égréné
végétal tomate façon
bolognaise

et emmental râpé

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
et sucre blanc

Gâteau façon financier farine
de pois chiche et blé

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit
Yaourt aux fruits

VENDREDI

Pâté de volaille
et cornichon
 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd

Coulommiers
Pointe de Brie

 Fruit de saison bio
au choix

Baguette
Edam
Jus de pommes (100 % jus)

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture


Produit de la mer
durable


Viande Française

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

Epina y sous Senart
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Fusilli bio , pesto, brocoli
bio , haricot blanc et carotte

Camembert
Tomme blanche

Fruit frais
au choix

Baguette
Confiture

Coupelle de purée de pommes
et poire
Yaourt aux fruits

MARDI

MERCREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Pomelos
et sucre blanc

SAUTE BOEUF SAUCE AU
THYM

Nugget's à l'emmental

Petits pois
au jus de légumes

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio aromatisé vanille
et sucre blanc

Muffin vanille pépites de
chocolat

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Tarte fromages, emmental et
mozzarella

 Dés de saumon pmd à
l'oseille

Courgettes
Pommes de terre persillées

Gouda
Edam

 Fruit de saison bio
au choix

Baguette
et beurre

Coupelle de purée de pommes
et ananas
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

VENDREDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

Saucisse de Toulouse (porc)
Beignet stick mozzarella
Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas

Frites
et ketchup

Fromage frais Saint môret
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Smoothie abricot pomme
banane

Cookies
Fruit

Yaourt nature
et sucre blanc

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

Epina y sous Senart

Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Concombres bio
 Carottes râpées bio
 vinaigrette à la moutarde
 et vinaigrette moutarde

EMINCE BOEUF vf SAUCE
 BARBECUE

Hoki pmd sauce tomate

Pommes de terre persillées

Pointe de Brie
 Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
 chocolat

Galettes pur beurre
 Fruit
 Yaourt aromatisé

MARDI

Feuilleté fromage fondu

Aiguillettes de poulet vf
 sauce tomate

Omelette opa au fromage

Epinards branche au jus

Fromage blanc aromatisé aux
 fruits

Fromage blanc sucré

Fruit de saison bio
 au choix

Baguette
 Gouda
 Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

Tranche de pastèque
 Melon jaune

Sauté de dinde lr sauce
 sauce oignon, cornichon et
 moutarde

Galette de boulgour, haricot
 rouge et poivron

Macaroni bio semi complet

Saint Nectaire aop

Glace à l'eau parfumée (stick)

Madeleine
 Fruit
 Petit fromage frais nature au
 lait entier
 et sucre blanc

JEUDI

****Menu végétarien****

Taboulé

Tortilla pomme de terre et
 oignon

Bouquet de légumes bio
 (chou fleur, brocoli et carotte)
 à la tomate

Yaourt nature
 Yaourt aromatisé
 et sucre blanc

Fruit frais
 au choix

Miel pops

Coupelle de purée de
 pommes et bananes bio
 Lait demi écrémé

VENDREDI

Courgettes râpées et
 ciboulette
 Salade de tomates
 et vinaigrette au fromage
 blanc

Colin d'Alaska pmd sauce
 crème aux herbes

Purée de carottes (carottes et
 pommes de terre)

Fromage frais cantafrais
 Fromage frais Rondelé ail et
 fines herbes

Beignet aux pommes dcg

Baguette
 Pâte à tartiner individuelle
 Fruit
 Faisselle
 et sucre blanc

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



Epinay sous Senart

Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

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

 Poulet lr sauce au thym
 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

 Courgettes bio à l'ail
Blé

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
et sucre blanc

Fruit frais
au choix

Baguette
Confiture
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

 Melon bio
 Pastèque bio

SAUTE BOEUF SAUCE
TOMATE, ORIGAN

 Merlu pmd sauce tomate
Haricots verts à l'ail
Pommes de terre persillées

Fromage frais Petit louis
Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise
et sauce cocktail

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

 Macaroni bio semi complet
sauce égrené végétal tomate
bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Fromage Carré

Fruit frais
au choix

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Yaourt aromatisé

JEUDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde
Macédoine de légumes
mayonnaise

Riz et pois chiches tikka
massala

Mimolette
Tomme grise

 Fruit de saison bio
au choix

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Concombre tzatziki (fromage
blanc, échalote, aneth)

Escalope de dinde au jus

Frites
et ketchup

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Gâteau au fromage blanc

Pain au lait
Fruit
Yaourt nature
et sucre blanc

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



Epinay sous Senart

Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

menu végétarien

Tomate bio
et vinaigrette au basilic

Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Crème dessert saveur
chocolat
Crème dessert saveur vanille

Baguette
et beurre
Fruit

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MARDI

Betteraves rouges et maïs
et vinaigrette moutarde

Tacos de dinde lr et
légumes (maïs, poivron,
tomate)

Boulettes de blé sauce tomate

Frites
Salade iceberg
Tortilla de blé

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Coulommiers

Fruit frais
au choix

Corn flakes
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

MERCREDI

Courgettes bio râpées et
ciboulette
et vinaigrette moutarde

Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

Saucisse chipolatas de porc
 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Saucisse de volaille

Purée à la moutarde à
l'ancienne

Cantal aop
 Munster aop

Tarte au flan dcg

Barre bretonne
Fruit
Yaourt aromatisé

JEUDI

Thon pmd guacamole à
tartiner sur pain suédois

Filet de limande pmd sauce
crème à la tomate

Torsades

Petit fromage frais nature au
lait entier

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison bio
au choix

Baguette
Emmental
Coupelle de purée de pommes
et fraises

VENDREDI

Melon jaune

Rôti de boeuf lr froid
et ketchup
Nuggets de blé

Pomme de terre ronde vapeur

Yaourt bio aromatisé
framboise

Yaourt bio nature

Glace à l'eau parfumée (stick)

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Epina y sous Senart
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Concombre et maïs
Salade de tomates
et vinaigrette au miel

Poulet lr sauce au curry
 Dè s de saumon pmd sauce
crème tomate

Carottes au cumin
 Orge perlé bio

Edam
Gouda

Fruit de saison bio
au choix

Petits beurre
 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio
Yaourt nature
et sucre blanc

MARDI

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

Sauté de boeuf lr sauce
barbecue

Omelette bio fraîche

Purée de courgette et
pommes de terre bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Gaufre nappée au chocolat

Cookies
Fruit
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MERCREDI

Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

Hoki pmd sauce aux
agrumes (citron, mandarine,
crème, orange, coriandre)

Riz bio

Tomme blanche
Fromage Carré

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Fromage blanc nature
et sucre blanc
Jus multifruit

JEUDI

** menu végétarien **

Tarte fromages, emmental et
mozzarella

Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Pont l'Evêque aop

Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

Miel pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

VENDREDI

Tranche de pastèque
Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

Coquillettes bio blé
semi-complet
et ketchup

Fromage frais Saint Môret
bio

Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Purée de pommes bio
fraiche et myrtille

Baguette
Gouda
Fruit

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

sodexo

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Epinay sous Senart

Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade iceberg
et oignons frits
et vinaigrette à la provençale

Merlu pmd sauce basilic

Purée d'épinards, pomme de
terre fraîche

Emmental
Mimolette

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

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Fruit
Fromage blanc nature
et sucre blanc

MARDI

Macédoine
Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde 1r sauce
dijonnaise (moutarde)
Riz korma brunoise de
légumes provençal et petit
pois

Petits pois mijotés
Riz

Cantal aop

Fruit frais
au choix

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Yaourt aromatisé

MERCREDI

****menu végétarien****

Melon charentais

Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes

Frites
et ketchup

Fromage frais Petit louis

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

Madeleine
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

JEUDI

Rillettes de thon pmd

Nugget's à l'emmental
et ketchup

Coquillettes bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Petit fromage frais nature au
lait entier

Fruit de saison bio
au choix

Baguette

Saint Nectaire aop
Jus d'orange

VENDREDI

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde

Rôti de veau 1r
jus aux oignons

Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée

Haricots beurre
Semoule

Pointe de Brie
Camembert

Clafoutis pêches (farine
locale)

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

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



Œuf de poule
élevée en plein air



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'Agriculture



Produit de la mer
durable

Epinay sous Senart
Menus du 24/08/2026 au 28/08/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de maïs poivrons et
emmental
et vinaigrette moutarde



 Poulet lr rôti au jus

 Filet de limande pmd sauce
tomate



 Fusilli bio



Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits



Fruit frais
au choix


Pain au lait

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Yaourt aromatisé

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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





Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Epina y sous Senart
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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