


Le Haillan (Elémentaire)
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


 Sauté de boeuf bio sauce
moutarde à l'ancienne
Omelette nature

Lentilles et carotte


 Carottes bio à la crème

 Emmental bio

Gaufre poudrée

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
 Lait bio

MARDI


 Aiguillettes de poulet vf
sauce curry
Beignet de poisson PMD

Pommes de terre quartiers
persillées

Bouquet de légumes (chou
fleur, brocoli, carotte)


 Coulommiers bio


Fruit

Pain
Chocolat au lait
 Jus de pommes bio

MERCREDI

Gaspacho de tomates

 Emincé de porc lr sauce
aux olives
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

 Semoule bio
Poêlée chinoise

Fromage blanc
Confiture de fraises

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit
 Lait bio

JEUDI


Assiette découverte
Repas végétarien

 Melon bio


Clafoutis de légumes d'été et
farine de pois chiche

 Salade verte bio

Liégeois saveur chocolat

Pain
Confiture
 Jus d'orange bio


VENDREDI


 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron

 Riz bio
Epinards branches à la crème

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Petits beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
 Lait bio

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

Le Haillan (Elémentaire)
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


Repas végétarien

Samoussa de légumes

Pommes de terre vapeur
Haricots plats d'Espagne

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

Brioche en tranche
Coupelle de purée de pomme
abricot
 Lait bio


MARDI

Saucisse de Toulouse (porc)
*Saucisse végétale de blé aux
fines herbes*

Lentilles corail en purée


 Cantal aop


 Fruit bio

Pain
Gelée de groseille
 Jus de pommes bio


MERCREDI


Tartinade de haricot blanc,
tomate marinée et basilic
et son gressini

 Bifteck haché char
sauce échalote
*Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron*

 Orge perlé bio


 Ratatouille bio

 Yaourt bio aromatisé
framboise

Pain
Fromage fondu Samos
 Jus de pommes bio

JEUDI

*** C'est la fête : Coupe du Monde ***

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Pommes roosty


 Brie bio


Smoothie pomme, banane et
sirop d'érable

Sablés
Fruit
 Lait bio


VENDREDI

Melon vert

 Poulet rôti Ir
Beignet stick mozzarella

 Penne bio semi-complet
Fenouil à la tomate

Fromage blanc
et sucre roux

Pain
Chocolat noir (tablette)
 Jus d'orange bio

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Le Haillan (Elémentaire)
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf bio sauce paprika persil
Colin d'Alaska meunière PMD

—

Blé

 Courgettes bio à l'ail

—

 Yaourt bio aromatisé vanille

—

Fruit

—


Pain

Fromage frais Fraidou


 Lait bio


MARDI

*****Repas froid *****


 Salade verte bio , pamplemousse et mandarine en segment

—


 Jambon de porc lr

 Omelette opa nature

—

 Salade de riz bio composée


—

 Crème dessert bio à la vanille

—

Pain

Chocolat noir (tablette)


 Jus d'orange bio

MERCREDI


Salami*
et cornichon

Samoussa de légumes


—

 Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

—

 Fusilli bio
Salsifis nature
et emmental râpé


—

 Fruit bio

—


Galettes pur beurre

Yaourt aromatisé


 Jus de pommes bio

JEUDI

*****Repas froid *****

 Pastèque bio

—

 Salade façon piémontaise au thon pmd

Pané de blé, graine, emmental, épinards


—

Clafoutis pêche amande

—

Pain

Gelée de coing

 Lait bio

VENDREDI


*****Repas végétarien*****

Dahl de lentille blonde et boulgour

—

Gouda


—

 Fruit bio

—

Pain au lait

Fruit

 Lait bio

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


Le Haillan (Elémentaire)
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

Cour'slaw
et dés d'emmental

 Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Pommes de terre boulangères (oignons, thym)
Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade


Barre bretonne à partager


Pain
et beurre
Chocolat en poudre
 Jus de pommes bio

MARDI



*** Amuse-bouche :
Tomate cerise marinée ***
*** Repas froid ***

Concombre en rondelles
et dés de mimolette

 Rôti de boeuf char sauce tartare
Beignet stick mozzarella

 Taboulé, semoule bio


Assiette de fruits d'été
(abricot/prune)

Pain
 Fromage frais Saint Môret bio
 Jus d'orange bio


MERCREDI


Repas végétarien

 Tomate bio
et vinaigrette au basilic

 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes


Pommes roosty


 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
 Lait bio


JEUDI


***Repas froid ***

 Jambon de porc lr
Tarte aux fromages


 Riz bio niçois


Bûche mélangée (lait vache et chèvre)


 Fruit bio

Pain d'epices
Yaourt aromatisé
 Jus de pommes bio

VENDREDI


 Merlu pmd sauce tomate

 Epinards branche bio à la crème

 Penne bio semi-complet

 Bleu d'Auvergne aop

 Fruit bio

Petits beurre
Coupelle de purée de pommes et fraises
 Lait bio

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

sOgeres



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Le Haillan (Elémentaire)
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Nuggets de blé

Salade de haricot rouge,
tomate et maïs

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

Pain

Fromage frais Tartare nature

 Jus d'orange bio

MARDI

*** stock tampon ***

Betteraves


Ravioli pur boeuf
et emmental râpé

 Salade verte bio


Coupelle de purée de pommes

Pain


Gelée de groseille

 Lait bio

MERCREDI

 Concombres en rondelles
bio


Emincé de saumon sauce
poireaux et champignon

 Boulgour bio aux petits
légumes
Chou fleur


 Crème dessert bio chocolat

Petits beurre

Fromage blanc sucré

 Jus de pommes bio

JEUDI

 Sauté de bœuf bio sauce
aux olives
Omelette nature

Lentilles corail en purée
Poêlée méridionale (HV,
poivron, salsifis, aubergine)

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Pain


Chocolat noir (tablette)

 Lait bio

VENDREDI

Repas froid

Melon jaune

 Rôti de dinde Ir froid
Œuf dur OPA

Chips

Muffin vanille pépites de
chocolat

Cake aux fruits confits

Fruit

 Lait bio

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