

Le Haillan
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026


MENU

de la semaine


LUNDI

Repas végétarien

Tranche de pastèque


 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

Crème dessert saveur vanille

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
 Lait bio


MARDI

Pizza tomate emmental mozzarella

 Merlu pmd sauce estragon


Pomme de terre en purée
Duo de courgettes jaune et verte


 Fruit de saison bio

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
 Jus d'orange bio

MERCREDI

***Repas froid ***

 Tomate bio et mozzarella râpée et vinaigrette balsamique

 Rôti de boeuf char froid sauce tartare
Omelette nature

Salade de pommes de terre

Brownie mexicain (à base de haricots rouges)

Madeleine longue
Fruit
 Lait bio


JEUDI

Emincé de volaille kebab
Crêpe à l'emmental

Quinoa
Carottes


Fromage blanc et sucre roux

 Fruit de saison bio


Pain
Fromage frais Petit moulé saveur noix
 Jus de pommes bio

VENDREDI

***Repas froid ***

 Concombres en rondelles bio

 Oeuf dur bio

et mayonnaise
 Salade de pâtes bio

Ile flottante et sa crème anglaise

Pain
Pâte à tartiner
 Lait bio

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

Le Haillan
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Omelette bio



Blé

Ratatouille à la niçoise



 Saint Nectaire aop



Muffin tout chocolat


Galettes pur beurre

Fruit


 Lait bio

MARDI

MERCREDI

 Salade de riz, tomate et
pois chiches bio
et vinaigrette aux herbes



 Hoki pmd sauce basilic



Beignets de courgette



Fruit de saison

Pain

Chocolat noir (tablette)

 Lait bio

JEUDI

***Repas froid ***

Tartinade concombre, menthe
et poivron et chips de maïs



Tarte aux fromages




 Salade verte bio




Fromage frais à la vanille

Cookies

Petit fromage frais sucré

 Jus d'orange bio

VENDREDI

 Rôti de dinde Ir froid
Beignet de poisson PMD




Lentilles et carotte

Carottes à l'ail




 Yaourt nature sucré bio



 Fruit de saison bio

Pain

Fromage frais Tartare nature

 Jus de pommes 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

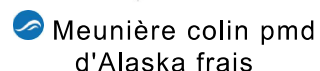
Le Haillan
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Coeur de palmier

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron
Pommes de terre en quartiers
vapeur

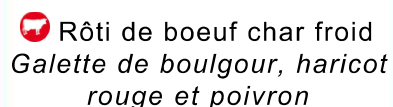
Poêlée chinoise

Flan pâtissier

Palet breton pur beurre
Fruit
 Lait bio

MARDI


Repas froid

 Rôti de boeuf char froid
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

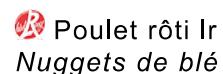
Taboulé

FROMAGE BLANC VRAC,
POIVRON, FRAMBOISE BQ

 Fruit de saison bio

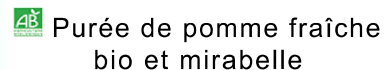
Pain
Camembert
 Jus de pommes bio

MERCREDI

 Poulet rôti Ir
Nuggets de blé

Coquillettes
Petit pois et carottes

 Comté aop

 Purée de pomme fraîche
bio et mirabelle

Pain
Chocolat au lait
 Lait bio

JEUDI

Repas froid

Jambon blanc
Lasagne aux légumes du
soleil BIO

Salade de blé aux petits
légumes

 Coulommiers bio

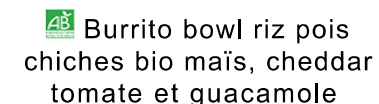
Fruit de saison

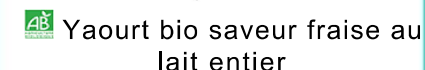
Madeleine longue
Fruit
 Lait bio


VENDREDI

Repas végétarien

Melon charentais

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

 Yaourt bio saveur fraise au
lait entier

Pain
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
 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
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan
*Pané de blé, graine,
emmental, épinards*

Semoule
Haricots verts

 Camembert bio


 Beignet framboise dcg

Pain
Confiture de fraise
 Lait bio

MARDI

Repas froid

Emincé de saumon
et mayonnaise
MAIS, POIVRON, EMMENTAL
(GARNITURE FROIDE)


 Yaourt bio à la myrtille

 Fruit de saison bio

Biscuits palmiers
Coupelle de purée de pommes
 Lait bio


MERCREDI

Repas végétarien

 Dahl de lentille corail et riz
bio

 Munster aop

Cake nature

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
 Jus de pommes bio

JEUDI

Repas froid

Emincé de volaille kebab
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

 Salade de pâtes bio



 Gouda bio

Smoothie abricot pomme
banane

Gâteau moelleux au citron
Fruit
 Lait bio


VENDREDI

 Pastèque bio

 Rôti de porc lr froid
 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

Pommes de terre en quartiers
vapeur
Chutney de courgettes

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Pain
Coulommiers
 Jus d'orange bio

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable