

Le Haillan
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****C'est la fête : repas de la rentrée****

Tranche de pastèque

 Bifteck haché char
sauce tomate
Omelette nature

Pommes de terre quartier
avec peau

 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio

Galettes pur beurre
Fruit
 Lait bio

Concombre tzatziki (fromage
blanc, échalote, aneth)

 Sauté de porc lr bbc
sauce végétale champignons
crémée
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

 Coquillettes bio blé
semi-complet

Yaourt aromatisé

Pain
Fromage fondu Six de Savoie
 Jus de pommes bio

*****Repas végétarien*****

Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe

Purée de patates douces et
pommes de terre

 Emmental bio

 Fruit de saison bio

Brioche en tranche
Coupelle de purée de pomme
kiwi
 Lait bio

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

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio
et dés d'emmental

 Dés de saumon pmd
et mayonnaise

Salade de tomates

Assiette de fruits : figue,
orange

Pain
Pâte à tartiner sans huile de
palme
 Jus d'orange bio

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

sOgeres



Bleu blanc cœur



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Le Haillan
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Repas végétarien ***

 Omelette bio

Lentilles corail en purée

 Epinards branche bio à la crème

Tomme grise

Fruit de saison

Petits beurre

Coupelle de purée de pomme
abricot

 Lait bio

MARDI

***Repas froid ***

 Tomate bio et Mozzarella

Rôti de porc froid
Oeuf dur

 Taboulé, semoule bio

Fruit de saison

Pain

Confiture de fraise

 Jus de pommes bio

MERCREDI

Salade coleslaw

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)

Pommes de terre en quartiers
vapeur

Petit fromage frais sucré

Pain au lait

Fruit de saison

 Lait bio

JEUDI

***Amuse-bouche : crème passion ***

Melon charentais

 Rôti de boeuf char
et son jus

*Lasagne aux légumes du
soleil BIO*

 Riz bio
Haricots plats

Crème dessert saveur
chocolat

Pain

et beurre

Chocolat en poudre

 Jus d'orange bio

VENDREDI

***Repas froid ***

Concombre en rondelles
dés de mimolette

 Emince de dinde lr froid
Colin d'Alaska meunière PMD

Salade de pâtes orientale
(concombre, tomate, menthe,
cumin)

Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

Pain

Fromage fondu Croc'lait

 Jus de pommes bio

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 charolaise

Le Haillan
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Tranche de pastèque

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

Pommes de terre en quartiers
vapeur

 Haricots vert bio à l'ail

Fromage frais à la vanille

Pain

Camembert

 Jus de pommes bio

MARDI

**** Repas froid **** ****Repas
végétarien****

Tarte provençale

 Salade verte bio

Montcadi croûte noire

 Crème dessert bio chocolat

Barre bretonne

Fruit

 Lait bio

MERCREDI

 Rôti de porc bbc
et son jus
Colin d'Alaska meunière PMD

Boulgour
Duo de courgettes jaune et
verte

 Edam bio

 Fruit de saison bio

Pain

Tablette de chocolat noir

 Jus d'orange bio

JEUDI

Carottes râpées

Parmentier canard haricot
blanc en purée et pommes de
terre
Oeuf dur sauce mornay

 Yaourt bio saveur fraise au
lait entier

Pain

Fromage frais cantafrais

 Jus de pommes bio

VENDREDI

****Repas froid ****

 Tomate bio et Mozzarella

 Hoki pmd froid
et mayonnaise

Salade de pâtes

Fruit de saison

Palmito

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Jus d'orange bio

sOgeres

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


Bleu blanc cœur


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Le Haillan
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas froid **

 Concombres en rondelles bio

—

 Rôti de dinde Ir froid
Samoussa de légumes

—

Salade de pommes de terre

—

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Pailloline
Fruit
 Lait bio

MARDI

Recette collection

 Chips de maïs, oignon confit, crème fromagère
Fourme d'Ambert aop et noix

—

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

—

Torsades

—

 Epinards branche bio à la crème

—

 Fruit de saison bio

Pain
Fromage fondu Samos
 Jus de pommes bio

MERCREDI

**Repas froid **

 Rôti de boeuf char froid
Omelette nature

—

Maïs, poivrons, Emmental

—

 Camembert bio

—

 Fruit de saison bio

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et fraises
 Lait bio

JEUDI

Repas végétarien

 Melon bio

—

 Dahl de lentille corail et riz bio

—

et emmental râpé

—

 Choux à la crème vanillée dcg

Pain
Tablette de chocolat noir
 Jus d'orange bio

VENDREDI

 Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)

—

Semoule

—

 Bleu d'Auvergne aop

—

 Purée de pomme bio et framboise

Pain
Gelée de coing
 Lait bio

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

sOgeres



Le Haillan

Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et dés d'emmental

 Saute bœuf bio aux
pruneaux
*Pané de blé, graine,
emmental, épinards*

Blé sauce tomate
Chou fleur

 Donut's sucré dcg

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
 Jus d'orange bio

MARDI

Repas froid

 Rôti de dinde lr froid
 *Filet de limande pmd sauce
crème aux herbes*

Salade de pommes de terre

Saint Paulin

Fruit de saison

Sablés coco
 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio
 Lait bio

MERCREDI

Quiche lorraine*
Tarte aux fromages

 Salade verte bio

Coulommiers

 Fruit de saison bio

Pain
Tablette de chocolat noir
 Lait bio

JEUDI

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

 Riz bio
 Haricots verts bio

 Comté aop

 Fruit de saison bio

Pain
Confiture d'abricots
 Jus d'orange bio

VENDREDI

Repas végétarien

 Carottes râpées bio

 Penne bio sauce fromage à
tartiflette et cantal

Smoothie de pommes et
bananes

Galettes pur beurre
Fruit
 Lait 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

Le Haillan
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet rôti lr
Pané à l'emmental

Beignets de courgette

 Saint Nectaire aop

 Fruit de saison bio

Pain

Tablette de chocolat noir

 Jus d'orange bio

MARDI

Falafels de pois chiche et fève
sauce fromage blanc à la
menthe

 Hoki pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)

 Riz bio
Poêlée campagnarde

Fruit de saison

Pailloline

Coupelle de purée de pomme
kiwi

 Lait bio

MERCREDI

 Rôti de boeuf char
et son jus
Nuggets de blé

Purée Saint Germain (pois
cassés et pommes de terre)

 Brie bio

 Fruit de saison bio

Pain

Pâte à tartiner sans huile de
palme

 Jus de pommes bio

JEUDI

Concombre en cubes

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

*Lasagne ricotta épinards
chèvre*

Crème dessert saveur
chocolat

Madeleine

Fruit

 Lait bio

VENDREDI

****Repas végétarien****

 Omelette bio

Blé

Ratatouille à la niçoise

Tomme blanche

Cake pois chiche et cacao

Pain

Gelée de groseille

 Jus de pommes bio

sOgeres


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Viande
charolaise


Viande
Française

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

Le Haillan
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Odyssée du Goût : Le pain**

 Sauté de bœuf bio sauce olives lié à la chapelure
Colin d'Alaska meunière PMD

—
Semoule
Brocolis

—
Coulommiers

—
Fruit de saison

—
Pain d'épices
Fromage blanc sucré
 Jus d'orange bio

MARDI

** Odyssée du Goût : Le pain**

Pain Bruschetta mayonnaise pesto rosso oeuf et salade verte

 Aiguillettes de poulet vf au jus
Tarte aux fromages

—
Pommes de terre en quartiers vapeur
Confit de carottes batonnet

—
 Fruit de saison bio

—
Pain et beurre
Chocolat en poudre
 Lait bio

MERCREDI

** Odyssée du Goût : Le pain** Repas végétarien

Pain suédois
Tartinable de haricots rouges épices mexicaines

—
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

—
 Riz bio
Poêlée chinoise

—
 Yaourt nature sucré bio

—
Pain au lait
Tablette de chocolat noir
 Jus de pommes bio

JEUDI

** Odyssée du Goût : Le pain**

Saucisse chipolatas de porc
Pané à l'emmental

—
Purée de potiron et pommes de terre

—
Tomme grise

—
Brioche perdue
et sa crème anglaise

—
Pain
Confiture de fraise
 Lait bio

VENDREDI

** Odyssée du Goût : Le pain**

 Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare

—
Pommes noisettes

—
 Cantal aop

—
 Purée de pomme fraîche bio et figue

—
Pain
Pâte à tartiner sans huile de palme
 Jus d'orange bio

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

Le Haillan
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Vacances **

Saucisson sec
et cornichon
Oeuf dur

 Rôti de dinde Ir
Sauce marengo
Beignet stick mozzarella

 Orge perlé bio
Salsifis nature
et emmental râpé

Fruit de saison

Pain

Fromage frais Rondelé nature

 Jus de pommes bio

MARDI

** Vacances **

Falafels de pois chiche et fève
sauce fromage blanc à la
menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

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

 Fruit de saison bio

Pain

Tablette de chocolat noir

 Lait bio

MERCREDI

** Vacances **

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Jambon blanc de porc Ir
Omelette nature

 Pâtes bio au gratin

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Madeleine

Fruit

 Lait bio

JEUDI

** Vacances **

 Sauté de boeuf bio sauce
échalote

 *Filet de limande pmd sauce
tomate*

Semoule
Haricots beurre persillés

Saint Paulin

Barre bretonne

Pain

Gelée de coing

 Jus d'orange bio

VENDREDI

** Vacances ** ** Repas végétarien **

Carottes râpées

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et fèves

Crème dessert saveur vanille

Petits beurre

Fruit

 Lait bio

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

Le Haillan
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances ** Repas végétarien ****

 Omelette bio

Blé aux petits légumes

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

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit de saison

Pain

Tablette de chocolat noir

 Jus d'orange bio

MARDI

**** Vacances ****

 Céleri bio rémoulade

 Poulet rôti Ir
Colin d'Alaska meunière PMD

Pommes de terre quartier avec peau

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Galettes pur beurre

Fruit

 Lait bio

MERCREDI

**** Vacances ****

Soupe de lentilles au curcuma

 Sauté de bœuf bio sauce cantadou, agrume, potiron
Tarte à la provençale

 Riz bio
Haricots verts

 Yaourt nature sucré bio

Pain

et beurre

Chocolat en poudre

 Jus de pommes bio

JEUDI

**** Vacances ****

Salade verte et oignons frits et vinaigrette à l'huile de noix

Carbonara (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Penne bio semi complet et emmental râpé

Fruit de saison

Palmito

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Jus d'orange bio

VENDREDI

***** Vacances scolaires *****

 Hoki pmd sauce au curry

Purée de patates douces et pommes de terre

 Epinards branche bio à la crème

 Camembert bio

 Tarte normande dcg

Pain

Confiture d'abricots

 Lait bio

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

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