

Le Haillan
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade coleslaw

 Sauté de bœuf bio sauce
cantadou, agrume, potiron
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

Semoule
Courgettes

 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio

Fruit frais
Miel pops
 Lait bio

MARDI

 Hoki pmd sauce crème à la
tomate

Riz
 Chou fleur bio
et emmental râpé

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Pain
Fromage fondu Samos
 Jus de pommes bio

MERCREDI

Repas végétarien

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

Crozets sauce tartiflette et
cantal

 Fruit bio

Pain
Confiture de lait
 Lait bio

JEUDI

 Salade verte bio
et noix

 Aiguillettes de poulet vf
sauce curry
Pané à l'emmental

 Carotte bio
 Emmental râpé bio

 Tarte aux abricots dcg

Petit fromage frais sucré
Madeleine
 Jus d'orange bio

VENDREDI

 Rôti de porc lr
et son jus
Omelette nature

Blé sauce tomate
 Epinards branche bio à la
crème

 Edam bio

 Fruit bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
 Lait bio

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

sOgeres


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française

Le Haillan
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Nuggets de blé

et ketchup

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

Fromage blanc sucré

 Fruit bio

Coupelle de purée de pommes
et ananas
Pain
Fromage frais Fraidou

MARDI

Saucisse de Toulouse*
*Saucisse végétale de blé aux
fines herbes*

 Lentilles bio mijotées

 Cantal aop

Fruit frais

Yaourt aromatisé
Pain au lait
 Jus d'orange bio

MERCREDI

Soupe de légumes (haricots
verts, tomate, pommes de
terre)

 Rôti de boeuf char
et son jus
Tarte à la provençale

Pommes de terre vapeur
Salsifis sauce béchamel

 Donut's sucré dcg

Fruit frais
Rocher noix de coco
 Lait bio

JEUDI

 Colombo de dinde Ir
*Pané de blé, graine,
emmental, épinards*

 Riz bio
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Pain
Barre de chocolat
 Lait bio

VENDREDI

 Salade verte bio

 Parmentier de poisson
pmd et pomme de terre bio

et emmental râpé

Fruit frais

Petits beurre
Petit fromage frais sucré
 Jus de pommes bio

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

sOgeres



Le Haillan
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Radis roses
et beurre

 Omelette bio

Pommes de terre vapeur

 Haricots verts bio

Riz au lait

Fruit frais
Sablés

 Lait bio

MARDI

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron

 Ratatouille bio

 Orge perlé bio

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Pain
Fromage frais Rondelé nature
 Jus de pommes bio

MERCREDI

Quiche lorraine*
Tarte aux fromages

 Salade verte bio

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Pain
Chocolat au lait
 Jus d'orange bio

JEUDI

*** C'est la fête : l'Irlande ***

Curry de mouton aux pois
chiches
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

 Carottes bio et oignons au
naturel

Brebicrème

Cake pistache et fleur
d'oranger

Pain
Gelée de groseille
 Lait bio

VENDREDI

Soupe à la tomate
et emmental râpé

 Poulet rôti lr
Nuggets de blé

Pommes noisettes

Cubes de poire au sirop
et sauce chocolat

Gâteau moelleux au citron
Fruit frais
 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 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Carottes râpées
et vinaigrette au miel

 Dahl de lentilles beluga bio
et riz bio

 Crème dessert bio chocolat

Pain
Confiture d'abricots
 Jus de pommes bio

MARDI

 Rôti de dinde lr
et son jus
Meunière colin d'Alaska PMD

Julienne de légumes
Pommes de terre vapeur

 Fromage blanc bio
Sucre roux

Fruit frais

Coupelle de purée de pommes
Gâteau fourré à la fraise
 Lait bio

MERCREDI

Salade de betteraves
et pomme

 Oeuf dur bio sauce
béchamel

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Gaufre Bruxelloise dcg

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
 Jus de pommes bio

JEUDI

*** Amuse-bouche : Datte ***

Pâté de campagne *
et cornichon
Samoussa de légumes

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

Purée Saint Germain (pois
cassés et pommes de terre)
et emmental râpé

 Fruit bio

Pain
Fromage frais Tartare nature
 Jus d'orange bio

VENDREDI

Salade iceberg
et croûtons

 Bolognaise de boeuf bio
Quenelle nature sauce tomate

 Macaroni bio semi complet
et emmental râpé

 Purée de pomme fraîche
bio et figue

Fruit frais
Pain au lait
 Lait bio

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

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



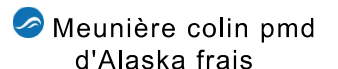
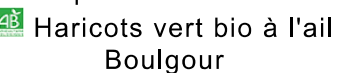
Produit de la mer
durable

Le Haillan
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


et quartier de citron

Pont l'Evêque aop
Fruit bio

Pain
Chocolat noir (tablette)
Lait bio

MARDI

Repas végétarien
Houmous
Pain suédois
Pané de blé, graine, emmental, épinards
Carottes bio à la crème
Coquillettes
Fruit bio

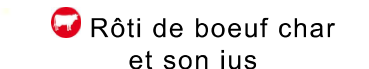
Pain
Fromage frais cantafrais
Jus d'orange bio

MERCREDI

Salade verte bio
vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Rougail de saucisse de porc
Saucisse végétale de blé aux fines herbes
Riz bio
et emmental râpé
Ile flottante
et sa crème anglaise

Fruit frais
Brioche en tranche
Lait bio

JEUDI


Crêpe à l'emmental
Pomme de terre en purée
Fromage blanc bio
Sucre roux
Fruit bio

Pain
Confiture de fraises
Jus de pommes

VENDREDI

Emincé d'endives
et oignons frits
Poulet rôti Ir
Beignet stick mozzarella
Lentilles
Brocolis bio
et emmental râpé
Gaufre poudrée

Fruit frais
Petits beurre
Lait 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