

Maurecourt
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil
 Lentilles bio mijotées
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes bio

Pain de mie
Confiture
Petit fromage frais sucré

MARDI

** Menu végétarien **

Soupe de lentille corail et lait de coco
Nugget's à l'emmental
Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)
Yaourt aromatisé

Miel pops
Lait demi écrémé

MERCREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Merlu pmd sauce curry
 Coquillettes bio
Crème dessert saveur chocolat

Gâteau moelleux au citron
Fruit

JEUDI

Salade iceberg et vinaigrette à l'échalote
Emincé de dinde lr sauce estragon
 Chou fleur bio béchamel et mozzarella râpée
Galette à la frangipane

Baguette
Fromage frais Tartare nature

VENDREDI

Samoussa de légumes
Jambon blanc de porc lr
Purée de potiron et pommes de terre
Fruit

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes

Maurecourt
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Fusilli bio sauce lentilles
verte bio et tomate bio


Camembert


Fruit


Madeleine
Yaourt nature sucré

MARDI

 Chou blanc bio lcl
vinaigrette moutarde
et dés de mimolette


Emincé de saumon sauce
crème
Petits pois mijotés


 Gâteau basque dcg


Baguette
et beurre
Fruit

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre
et emmental râpé


 Rôti de boeuf lr
Sauce poivrade

 Riz bio


Fruit


Briochette aux pépites de
chocolat
Lait demi écrémé

JEUDI

Fish burger
Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup


Yaourt nature sucré


Smoothie de pommes et
bananes


Baguette
Emmental

VENDREDI

 Aiguillette de poulet vf
sauce champignons, oignons,
tomates
Haricots verts et flageolets


 Pont l'Evêque aop


Fruit


Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes
et poire

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



Maurecourt
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Chou chinois
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)
et dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

Semoule au lait saveur vanille

Baguette
Miel

Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre
et mozzarella râpée

 Riz bio sauce chili con carne
de boeuf bio

Fruit

Corn flakes
Lait demi écrémé

MERCREDI

Carmentier aux lentilles corail
(purée de carotte)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Brie

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

JEUDI

**** Menu végétarien ** Le
menu Montagnard**

Salade iceberg
et vinaigrette à l'échalote

Crozets sauce tartiflette
emmental

Fromage blanc
Crème de marron

Marbré au chocolat
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade, betteraves et maïs
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Boulettes de boeuf bio jus
aux oignons
Ratatouille et pommes de
terre

 Brownie mexicain (à base
de haricots rouges) bio

Baguette
et beurre
Fruit




Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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

Maurecourt
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de boeuf lr aux
olives
Haricots verts à l'ail
  Semoule bio
Yaourt aromatisé
Fruit

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées
et vinaigrette à la ciboulette
Meunière colin d'Alaska
pmd
 Pennes bio
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

Soupe de légumes racines
et emmental râpé
 Escalope de dinde lr vallée
d'auge
 Boulgour bio
Fruit

Pain de mie
Fromage frais Petit louis

JEUDI

**** Menu végétarien ****
Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde
Dahl de lentille corail et riz
bio
Coulommiers

 Gaufre Bruxelloise dcg
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Emincé de chou blanc et
vinaigrette
 Rôti de porc lr au jus
Brocolis sauce béchamel
 Cantal râpé aop
Gâteau bio au potiron

Baguette
Barre de chocolat
Fruit

sodexo



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

Maurecourt
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Radis roses
et beurre

 Poulet 1r façon yassa
(épices, moutarde, citron)

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette
Confiture
Fruit

MARDI

 Sauté de bœuf 1r sauce
forestière (champignons)
Carottes et pommes de terre
persillées

 Cantal aop

Fruit

Barre 5 céréales au chocolat
Fromage blanc sucré
dosette de sucre blanc

MERCREDI

Soupe de lentille corail et lait
de coco

 Merlu pmd sauce citron

 Epinards hachés bio à la
crème

Pommes de terre en lamelles
persillées

Banane
crème fouettée

Moelleux pomme
Yaourt aromatisé

JEUDI

C'est la fête des crêpes

Salade iceberg
vinaigrette à la provençale
et emmental râpé

 Pâtes bio potiron, carotte
bio et mozzarella

Crêpe nature sucrée
Confiture de fraises

Baguette
Fromage frais cantafrais

VENDREDI

Merguez et légumes couscous
sauce tomate

 Semoule bio

Yaourt aromatisé

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pommes

Maurecourt
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de saumon sauce
poireaux et champignon

 Haricots verts bio et
pommes de terre en cubes bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

Madeleine
Yaourt nature sucré

MARDI

** Menu végétarien **

 Carottes râpées bio Ici
et vinaigrette à l'échalote

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture
Fruit

MERCREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

 Sauté de porc 1r sauce
caramel

 Coquillettes bio

Fromage blanc sucré

Miel pops
Lait demi écrémé

JEUDI

L'assiette découverte: le haricots blancs

Soupe de légumes racines
et mozzarella râpée

Cordon bleu de volaille
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco

Fruit

Marbré au chocolat
Fromage blanc sucré

VENDREDI

Salade de mâche et
betteraves rouges
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

 Rôti de boeuf 1r froid
Sauce chasseur (champignon,
estragon, tomate)
Chou fleur en béchamel

 Cake coco bio

Baguette
Fromage frais Carré demi sel

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit local

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

Maurecourt
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

 Brie

 Fruit

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé

MARDI

 Salade de pâte bio et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Brocolis en persillade

 Fruit

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme coing

MERCREDI

Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

 Carottes bio et lentilles mijotées bio

 Fromage blanc aromatisé aux fruits

Gâteau moelleux au citron
Lait demi écrémé

JEUDI

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

 Pommes de terre au fromage à tartiflette
Salade verte et vinaigrette moutarde

 Yaourt aromatisé

Baguette
Mimolette

VENDREDI

Radis roses et beurre

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

 Smoothie de pommes et bananes

Pain au lait
Fruit

Maurecourt
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce façon orientale (oignon,
tomate, persil, ail, épices)
Pommes de terre quartier
avec peau

Tomme blanche

Fruit

Briochette aux pépites de
chocolat
Yaourt nature sucré

MARDI

Soupe potiron, lentille corail et
miel

Cantal râpé aop

Hoki pmd sauce au curry
Printanière de légumes
(carotte, petits pois, navet,
h.vert et pomme de terre)

Fruit

Pain de mie
Confiture
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Rôti de dinde lr au jus
Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage
type parmesan

Yaourt aromatisé

Moelleux pomme
Fruit

JEUDI

Salade coleslaw bio lcl
(carotte, chou blanc,
mayonnaise)
et dés d'emmental

Daube de boeuf lr à la
provençale
Haricots beurre persillés

Cake bio au chocolat

Baguette
et beurre
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

** Menu végétarien **

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Riz bio semi complet sauce
crème champignons

Fromage blanc sucré

Gâteau fourré à la fraise
Lait demi écrémé

Maurecourt
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Chou rouge frais bio lcl
vinaigrette bio

 Merlu pmd sauce
basquaise

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Baguette
Barre de chocolat
Fruit

MARDI

 Poulet lr sauce au thym
Ratatouille à la niçoise et blé

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Madeleine
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

 Rôti de veau lr sauce
pomme curry crème

 Carottes bio à l'ail

 Semoule bio

 Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc

Smoothie pomme, mandarine,
miel

Corn flakes
Lait demi écrémé

JEUDI

** Menu végétarien **

Céleri rémoulade
et dés de mimolette

 Œuf dur bio sauce mornay
Epinards hachés à la
béchamel
Pommes de terre en lamelles
persillées

 Cake nature bio

Baguette
Fromage fondu Samos

VENDREDI

Soupe de brocolis, poireaux et
pommes de terre
et mozzarella râpée

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

 Pennes bio

Fruit

 Gaufre Bruxelloise dcg
Fromage blanc sucré

sodexo



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Produit local

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