

Maurecourt
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Daube de boeuf lr à la provençale

 Carottes bio et pommes de terre à l'ail

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Fruit

Gaillardise au chocolat
Yaourt nature sucré

MARDI

Chou rouge au maïs
et vinaigrette moutarde

Bolognaise de canard

 Blé bio

Crème dessert saveur
chocolat

Baguette
Confiture
Fruit

MERCREDI

 Merlu pmd sauce coco
citron vert

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Fruit

Moelleux pomme
Fromage blanc sucré

JEUDI

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne
et dés d'emmental

 Jambon blanc de porc lr

Purée de haricots verts et
pommes de terre

 Beignet aux pommes dcg

Pain de mie
Confiture
Fruit

VENDREDI

**** Menu végétarien ****

Soupe potiron, lentille corail et
miel

Nugget's à l'emmental
sauce tomate

 Coquillettes bio du pays
d'othé

Fromage blanc
Coulis de fruits rouges

Baguette
Fromage frais Tartare nature

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

sodexo



Maurecourt
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Carotte lcl vinaigrette à la moutarde

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

Chou fleur et pommes de terre persillés

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Madeleine

Coupelle de purée de pommes et ananas

MARDI

** Menu végétarien **

Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt) et emmental râpé

 Penne bio semi complète, crème lentilles corail curry de maïs

 Fruit bio

Baguette

Fromage frais cantafrais

MERCREDI

Chou chinois et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lcl sauce dijonnaise (moutarde)

Petits pois au persil

 Yaourt nature sucré bio

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

JEUDI

** La fête de l'Irlande **

Salade iceberg sauce végétale à la menthe et cheddar râpé

 Meunière colin d'Alaska pmd et citron

Pommes de terre quartier avec peau et ketchup

Cake pistache et fleur d'oranger

Baguette
et beurre
Fruit

VENDREDI

 Rôti de boeuf lcl froid
Jus aux herbes

 Purée de courge butternut bio et pommes de terre

 Coulommiers bio
Fruit

Brownie
Jus de pommes (100 % jus)

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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Maurecourt
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio sauce tomate

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pomme abricot

MARDI

Carottes râpées bio et vinaigrette bio aux herbes et dés d'emmental

Aiguillette de poulet vf sauce champignons, oignons, tomates

Riz bio

Liégeois saveur chocolat

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MERCREDI

Crêpe emmental

Rôti de porc* lr au romarin

Brocoli en béchamel et pommes de terre

Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais sucré

JEUDI

Sauté de boeuf lr sauce forestière (champignons)

Macaroni bio semi complet

Munster aop

Fruit

Corn flakes
Lait demi écrémé

VENDREDI

Mâche et croûtons et vinaigrette moutarde

Parmentier de colin d'Alaska pmd et saumon pmd pommes de terre et purée de courgette

Yaourt nature sucré bio

Baguette
Fromage frais Fraidou

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

sodexo

Appellation
d'Origine
Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la
mer durable

Viande
Française

Produit local

Maurecourt
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

🔪
Céleri râpé
sauce bulgare

🔪
Emincé de volaille kebab

🔪
Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

🔪
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

—
Pain au lait
Fruit

MARDI

🌊 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et citron

🔪
Ratatouille à la niçoise et riz

🔪
Edam

🔪
 Fruit bio

—
Brioche aux pépites de
chocolat
Petit fromage frais sucré

MERCREDI

🔪
Salade coleslaw

🔪
 Sauté de boeuf lr sauce
tomate et origan

🔪
  Lentilles mijotées bio

🔪
Petit fromage frais sucré

—
Gâteau moelleux au citron
Coupelle de purée de pomme
coing

JEUDI

** Menu végétarien **

 Penne bio sauce fromage à
tartiflette et cantal

🔪
 Yaourt bio aromatisé
framboise

🔪
Fruit

—
Biscuit palmier pur beurre
Lait demi écrémé

VENDREDI

🔪
Salade iceberg
vinaigrette à la provençale
et dés de mimolette

🔪
 Rôti de dinde lr jus aux
oignons

🔪
Haricots verts
au jus de légumes

🔪
 Gâteau au caramel, farine
lcl

—
Baguette
et beurre
Fruit

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




Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Produit local

Maurecourt
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf 1r sauce
échalote

Ratatouille à la niçoise et
pommes de terre lamelles

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Confiture
Fruit

Radis roses
et beurre

 Poulet 1r sauce au thym

Haricots blancs à la tomate

Yaourt nature sucré

Gaillardise au chocolat
Jus de pommes (100 % jus)

** Menu végétarien **

  Tajine, semoule bio et
pois chiches bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit

Rocher noix de coco
Lait demi écrémé

** Le repas de printemps **

 Carottes râpées bio

 Vinaigrette bio au basilic
et dés d'emmental

 Filet de limande pmd sauce
crème aux herbes

 Purée de courge butternut
bio et pommes de terre

 Cake au chocolat, farine 1cl

Baguette
Fromage frais Petit Moulé

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



Maurecourt
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI


Chou blanc
vinaigrette moutarde à
l'ancienne


Bifteck haché charolais sauce
poivrade


Haricots verts et pommes de
terre en lamelles


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat


Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé

MARDI

** Menu végétarien **

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

 Yaourt bio aromatisé fraise
Bergerie de Rambouillet


Fruit


Baguette
Miel
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

 Penne bio semi
complètes, Colin d'Alaska pmd
et pois chiche façon
bolognaise


Pointe de Brie


Fruit


Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pommes

JEUDI


Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette


Cordon bleu de volaille

 Carottes bio à l'ail

 Donut's sucré dcg


Baguette
Emmental

VENDREDI

 Rôti de porc lr au curry


Purée de courgettes et
pommes de terre


 Cantal aop


Fruit


Gaufre poudrée
Yaourt nature sucré

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

sodexo



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Maurecourt
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de dinde 1r sauce
moutarde à l'ancienne

Petits pois
au persil

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Barre 5 céréales au chocolat
Fromage blanc sucré

MARDI

Carottes râpées
vinaigrette balsamique
et dés d'emmental

Boulettes au mouton et boeuf
sauce façon orientale (oignon,
tomate, persil, ail, épices)

Légumes couscous

 Semoule bio

 Cake coco bio

Baguette
et beurre
Fruit

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes

Frites au four

Fromage blanc sucré

 Fruit bio

Quatre quart
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf 1r froid
sauce barbecue

 Coquillettes bio du pays
d'othé
et mozzarella râpée

Ile flottante

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

VENDREDI

**** Le céleri rave ****

 Merlu pmd sauce basilic

Purée de céleri et pomme de
terre et pomme cube

 Yaourt bio brassé au citron

Fruit

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit

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

sodexo



Oeuf de poule
élevée en plein
air



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local

Maurecourt
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette aux herbes

Saucisse de Strasbourg de
porc

Macaroni bio semi complet
et emmental râpé

Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

Pain de mie
Confiture
Yaourt aromatisé

MARDI

Taboulé, semoule bio,
concombre bio

Colin d'Alaska pmd sauce
bretonne (crème,
champignons et poireaux)

Poêlée de haricots verts et
champignons

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Miel pops
Lait demi écrémé

MERCREDI

Carottes râpées
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)

Emincé de dinde 1r jus aux
herbes

Purée de brocolis et pommes
de terre

Cantal râpé aop

Liégeois saveur chocolat

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

** Menu végétarien **

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

Coulommiers bio

Fruit

Baguette
Barre de chocolat
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

sodexo

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local

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