

Ville de Satolas-et-Bonce








LUNDI MENU BIO	MARDI CARNAVAL	JEUDI	VENDREDI
Macédoine BIO à la mayonnaise Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet) /	Nuggets de poulet <i>SV : Nuggets à l'emmental</i> Pommes de terre quartier avec peau et ketchup Yaourt HVE aromatisé à la poire de la ferme des Pourchoux Mini beignets natures sucrés	Panaïs sauce rémoulade Cubes de poisson sauce armoricaine Haricots beurre persillés Riz au lait	Salade de boulgour BIO Rôti de porc sauce forestière <i>SV : Curry de petit pois et pommes de terre (plat complet)</i> Petits pois BIO Fruit de saison BIO

Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU







de la semaine

LUNDI

-  Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)
-  Riz bio
- 
-  Brie bio
- 
- Purée de pomme fraîche




MARDI

Menu végétarien
MENU BIO




-  Coquillettes bio au pesto rouge
- 
-  Œuf dur bio sauce mornay
-  Epinards branches bio au gratin
- 
-  Yaourt bio nature

MERCREDI






Centre de loisir

- Chou chinois et vinaigrette moutarde
- 
- Rôti de veau sauce Marengo
- Couscous vegetal cinq légumes et raisin sec
-  Semoule bio
- 
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

JEUDI

- Salade de blé aux petits légumes
- 
- Parmentier volaille kebab edamame purée de brocoli
- Parmentier de lentilles vertes
- 
-  Fruit bio

VENDREDI

-  Sauté de dinde l'r au jus
- Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
- Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au persil
- 
-  Yaourt bio aromatisé vanille
- 
-  Cake à la cannelle farine lcl



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


Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
et vinaigrette aux herbes

 Daube de boeuf bio à la
provencale
Tarte aux fromages
Haricots verts
au jus de légumes

 Fruit bio

MARDI

 Hoki pmd sauce coco citron
vert
Blé

Gouda

Crème dessert saveur
chocolat

MERCREDI

Centre de loisir

Salade de coleslaw rouge
(chou rouge, carotte,
mayonnaise)

Bolognaise de canard
Riz sauce égrené végétal
tomate façon bolognaise
Riz

Purée de pomme fraîche et
poires

JEUDI

Soupe aux poireaux et
pommes de terre (pommes de
terre fraîches)

Jambon blanc

Galette boulgour pois chiches
emmental

Haricots blancs à la tomate

 Beignet aux pommes dcg

VENDREDI

Menu végétarien

Tartinade potiron fromage
frais ciboulette

Nugget's à l'emmental
Farfalles
et ketchup

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde 1r sauce
dijonnaise (moutarde)
Epinard'mentier (lentilles
corail et purée d'épinards)
Purée d'épinards et pommes
de terre

—

 Saint Nectaire aop

—

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel


MARDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

—

 Rôti de bœuf char au jus

 Macaronis semi complet
bio, sauce légumes du sud bio
et fromage de brebis

 Macaroni bio semi complet


—

Fruit frais

MERCREDI

Centre de loisir


Boulettes au mouton et boeuf
sauce tomate

 Omelette bio sauce tomate
Chou fleur béchamel et
pommes de terre lamelles

—

Camembert

—

 Purée de pomme et poire
fraiche bio

JEUDI

Menu végétarien

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

—


Fromage frais Tartare nature

—


Fruit frais

VENDREDI

FETE DE L'IRLANDE

 Salade verte bio
vinaigrette citron menthe

—

 Meunière colin pmd
d'Alaska
Petits pois mijotés

—

Cake pistache et fleur
d'oranger

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


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

Menu végétarien


Salade de betteraves
vinaigrette gourmande à la
carotte


Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
Semoule

 Yaourt bio aromatisé
framboise

MARDI


Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 Dés de colin d'alaska et
saumon pmd sauce curry
Purée de céleri et pommes de
terre

 Purée de pomme fraîche
bio

MERCREDI

Centre de loisir


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

Rôti de porc* au romarin
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
Brocolis
au jus de légumes


Fromage blanc aromatisé aux
fruits

JEUDI

Panais (frais) rémoulade aux
pommes

 Aiguillettes de poulet vf au
jus


Emincé végétal sauce façon
blanquette

 Haricots verts bio et
boulgour

Ile flottante

VENDREDI

Sauté de boeuf sauce au
thym
Nuggets de blé

 Carotte bio et coquille
bio

Fromage frais Carré demi sel

Fruit frais



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française


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


Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

 Rôti de dinde vf au curry
Quenelle nature sauce
végétale crémée
Riz



 Camembert bio



Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel


MARDI

Menu végétarien

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise




Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette





Fruit frais


MERCREDI


Centre de loisir REPAS DE PRINTEMPS


 Céleri bio rémoulade



 Aiguillettes de poulet vf


 Fusilli bio sauce carotte bio
potiron et mozzarella
Semoule





 Brownie dcg
Chocolat festif

JEUDI


REPAS DE PRINTEMPS

 Sauté de boeuf bio
printanier
Beignet stick mozzarella

 Haricots verts bio




Fromage fondu Vache qui rit





Gâteau moelleux au chocolat
Chocolat festif

VENDREDI

Salade de haricot rouge,
tomate et maïs



 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Julienne de légumes



Fruit frais

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



Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


VACANCES *Menu
végétarien*****

 Salade de riz bio composée

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
Epinards branches à la crème

Fruit frais

VACANCES


 Filet de cabillaud pmd
sauce crème aux herbes
Purée de haricots verts et
pommes de terre

Fromage fondu Croc'lait

Cake aux poires


VACANCES

Sauté de boeuf sauce au
thym
Parmentier égréné, purée de
céleri
Bouquet de légumes et
pommes de terre lamelles

 Gouda bio

Crème dessert saveur vanille

VACANCES

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Cordon bleu de volaille
Tarte aux fromages
(mozzarella, cheddar et
fromage blanc)
Haricots blancs à la tomate

Yaourt nature
dosette de sucre blanc

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

VACANCES *** Menu végétarien ***


 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio


Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit frais

MARDI


VACANCES

 Céleri râpé bio et sauce cocktail

 Rôti de dinde vf cuit sauce provençale


Galette de blé sauce tomate basilic


Chou fleur béchamel et blé

 Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

VACANCES

 Rillettes de colin pmd et sardine et pain polaire

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)
Coquillettes sauce égrené végétal tomate façon bolognaise


Coquillettes


Fruit frais

JEUDI

VACANCES


Wings de poulet
Nugget's à l'emmental
Salsifis sauce béchamel



 Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

 Beignet framboise dcg

VENDREDI

VACANCES

 Dés de colin pmd sauce crème ciboulette persil
Carottes et boulgour au persil

  Yaourt bio nature

  Fruit bio



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise



Viande Française

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

Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

Menu végétarien
MENU BIO

 Salade de lentilles bio

 Fusilli bio aux légumes bio
du sud et dés de fromage de
brebis

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Blanquette de dinde lr
Emincé végétal sauce façon
blanquette
Riz


Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais


**Centre de loisir
DECOUVERTE DU CELERI**

Taboulé


Célerimentier de canard
(purée céleri, pdt)
Parmentier égréné, purée de
céleri


 Fruit bio

 Parmentier de colin pmd et
pois chiche, purée de brocoli

 Saint Nectaire aop

Purée de pomme fraîche et
banane

 Concombres bio
et vinaigrette aux olives
noires

 Rôti de bœuf char au jus
Crêpe à l'emmental
Petits pois mijotés

Gâteau aux épices

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


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise


Satolas et Bonce (Elémentaire)
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


Coquillettes au pesto

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Fruit bio

MARDI


Sauté de porc à l'estragon
Coquillettes sauce haricots
rouge, lentille verte et
emmental


 Lentilles mijotées bio

Mimolette


Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

 Carottes râpées bio
et vinaigrette aux herbes

 Aiguillettes de poulet vf au
jus

Boulette de blé tomatée


 Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)


Smoothie framboise et basilic

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Salade de blé aux petits
légumes

 Omelette bio
Ratatouille à la niçoise et riz

 Fruit bio

VENDREDI

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


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française