

Satolas et Bonce
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce curry

 Riz bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

*****C'est la rentrée - Menu
Végétarien*****

 Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Fruit de saison

MERCREDI

 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

 Œuf dur bio sauce mornay

Petits pois mijotés

Yaourt nature

 Donut's sucré dcg

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette au basilic

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

Penne rigate

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

VENDREDI

 Salade de lentilles bio

Rôti de dinde au jus
Fondant au fromage de brebis

Purée de courgettes et
pommes de terre

Fruit de saison

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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Satolas et Bonce
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de risetti aux petits légumes
Rôti de veau cuit au romarin
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Ratatouille
Fruit de saison

MARDI

Tranche de melon jaune
Quenelle carpe sauce tomate
Riz bio
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI

Aiguillettes de poulet vf sauce façon orientale
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Polenta
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Fruit de saison

JEUDI

Menu végétarien Menu BIO

Omelette bio
Epinards branche bio et pommes de terres bio béchamel
Edam bio
Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de courgette et tomate bio et vinaigrette moutarde
Coquillettes bio et épeautre, boeuf bio sauce tomate façon bolognaise
Penne bio semi complètes sauce égrené végétale tomate façon bolognaise bio
Cake pois chiche et cacao

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

Satolas et Bonce
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd au citron persillé
Boulgour aux petits légumes
Fromage frais cantafrais
Purée pomme mangue

MARDI

 Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde
 Rôti de bœuf char au jus
Emincé végétal au jus
Ratatouille
Fruit de saison

MERCREDI

 Merlu pmd sauce curry
 Courgettes bio et pâtes bio
 Cantal aop
Cubes de pêche au sirop

JEUDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
Jambon blanc de porc
Curry de légumes et pommes de terre
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)
Yaourt aromatisé local (Pourchoux)

VENDREDI

****Menu végétarien****
 Riz bio sauce façon chili égrené végétal
Emmental
Fruit de saison

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


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Satolas et Bonce
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de torsades, échalote
et poivrons



Daube de boeuf bio à la
provençale



Œuf dur opa sauce
béchamel

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

Fruit de saison

MARDI

Menu végétarien

Tranche de pastèque



Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio



Crème dessert vanille bio

MERCREDI

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise

Parmentier de canard (en
effiloché)

Parmentier égréné végétal

Yaourt aromatisé

JEUDI

RECETTE COLLECTION

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



Wings de poulet vf
Beignet stick mozzarella

Haricots verts et blé
à l'ail

Fruit de saison

VENDREDI

Colin d'Alaska pmd sauce
crème

Petits pois mijotés

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Cake nature

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



Œuf de poule
élevée en plein air



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Satolas et Bonce
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

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

Penne sauce épinard au bleu

 Macaroni bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MARDI

Salade de riz, tomate et
mozzarella

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces

Brocolis sauce béchamel

Yaourt nature sucré

MERCREDI

 Rôti boeuf vf au jus
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Lentilles

Saint Paulin

Purée de pomme fraîche

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Taboulé

Curry de légumes et pommes
de terre

Fruit de saison

VENDREDI

 Aiguillettes de poulet vf jus
aux oignons
Blé aux légumes du sud et
dés de brebis

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

Yaourt nature

 Choux à la crème vanillée
dég

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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Satolas et Bonce
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
✂
🌟 Emincé de dinde vf sauce
au paprika et persil
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
✂
Haricots beurre persillés
✂
Fruit de saison

MARDI

🌟 Rôti de bœuf vf sauce
poivrade
AB Orge perlé bio lentille verte
tomate bio façon bolognaise
✂
Polenta
✂
Edam
✂
Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde
✂
Saucisse de porc façon rougail
AB Korma de riz bio, brunoise
provencale et petits pois bio
✂
AB Riz bio
✂
Yaourt aromatisé

JEUDI

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée
✂
AB Epinards hachés bio à la
crème
✂
Fromage blanc nature
et sucre blanc
✂
Gâteau aux pommes

VENDREDI

*** Menu végétarien
***MENU BIO
AB Macédoine mayonnaise bio
✂
AB Ravioli de légumes bio
✂
AB Fruit de saison bio

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Satolas et Bonce
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

 Merlu pmd sauce aux épices douces

Blé

 Saint Nectaire aop

 Purée de pomme fraîche bio
Pain d'épices

MARDI

*** Menu végétarien *** LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Tartinable de haricots blancs
Pain navette

 Omelette bio fraîche

Ratatouille

Yaourt nature sucré local
(GAEC Barras)

MERCREDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Crème dessert vanille bio

JEUDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

 Sauté de bœuf bio sauce
olives lié à la chapelure
Torsade sauce carotte,
potiron, mozzarella, cheddar

Purée de potiron et pommes
de terre

Mimolette

Fruit de saison

VENDREDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

 Aiguillettes de poulet vf au
jus
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes

Chou fleur en béchamel

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

Brioche perdue compotée de
myrtille et crumble

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



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Satolas et Bonce
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de torsades, échalote
et poivrons

Emincé de porc forestière
(champignons)

Feuilleté au fromage fondu

Haricots verts à l'ail

Fruit de saison

MARDI

Céleri rémoulade

Poisson blanc MSC et dés de
saumon sauce aux fines
herbes

 Riz bio

 Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Rôti de veau sauce Marengo
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

 Brocolis bio en persillade

Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Quenelle nature sauce
champignon crémée

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

Tapioca au lait saveur vanille

VENDREDI

 Sauté de dinde vf fermière
aux petits oignons
Semoule, pois chiche et
épinards

Purée d'épinards et pommes
de terre

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Fruit de saison

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

Satolas et Bonce
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf bio sauce
échalote
Korma de boulgour, brunoise
provencale et petits pois
—
Petits pois et pommes de
terres
au jus de légumes
—
Petit fromage frais sucré
—
 Purée fraîche de pomme
bio et banane bio

MARDI

Filet de dinde façon jambon
 Oeuf dur bio
Mayonnaise
—
 Pâtes bio au gratin
—
 Pont l'Evêque aop
—
Fruit de saison

MERCREDI

*** Menu végétarien ***
Salade iceberg
et vinaigrette gourmande à la
carotte
—
Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe
—
 Blé bio sauce tomate
Sauce fromage blanc à la
menthe
—
Dessert lacté gélifié saveur
vanille

JEUDI

Salade de lentilles
—
 Beignet de poisson pmd
et citron
—
Trio de légumes sauce au
curry et emmental (carotte,
courgette, chou fleur)
—
Yaourt nature
et sucre blanc

VENDREDI

REPAS ORANGE ET NOIR
 Rôti de porc vf au jus
Beignet stick mozzarella
—
 Purée de potimarron bio
—
Fromage fondu Picon
—
Cake au chocolat

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



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française