

Satolas et Bonce
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

Salade de haricot rouge,
tomate et maïs vinaigrette
moutarde

Beignet stick mozzarella

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Yaourt nature sucré local
(GAEC Barras)

MARDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette bio à la moutarde

Quenelle carpe sauce tomate

 Riz bio

Purée de pomme fraîche

MERCREDI

Centre de loisirs

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Aiguillettes de poulet vf
sauce façon orientale
Nuggets de blé

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

Fruit de saison

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio jus aux
oignons
Emincé végétal au jus

Lentilles mijotées

Tapioca au lait saveur vanille

VENDREDI

Jambon blanc de porc

 Oeuf dur bio
Mayonnaise

Coquillettes

Coulommiers

 Fruit de saison bio

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande Française

Satolas et Bonce
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

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

—

Chou fleur brisure en
béchamel et pomme de terre

—

Fromage frais Tartare nature

—

Fruit de saison

MARDI

Menu végétarien

Radis roses
et beurre

—

AB Ravioli de légumes bio

—

AB Crème dessert vanille bio

MERCREDI

JEUDI

🐟 Poisson blanc pmd et dés
de saumon sauce bretonne
(crème, champignons et
poireaux)

—

Polenta

—

🌶️ Cantal aop

—

AB Fruit de saison bio

VENDREDI

AB Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

—

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental

—

Purée de carottes (carottes et
pommes de terre)

—

Gâteau au citron

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



Satolas et Bonce
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade

 Colin d'Alaska pmd sauce
curry

 Semoule bio

 Purée de pomme fraîche
bio et mangue

MARDI

Salade de riz, tomate et
mozzarella

Emincé de porc au jus
 Gratin de pâtes bio,
brocolis bio cheddar et
mozzarella

 Brocolis bio sauce
béchamel

Fruit de saison

MERCREDI

Centre de loisirs

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème

Julienne de légumes et riz

Fromage blanc nature
et sucre blanc

JEUDI

 Rôti de boeuf vbf sauce
forestière (ail, carotte,
champignon, oignon)
Quenelle nature sauce tomate

Butternut et champignons
poêlés à l'ail et au thym

Fromage fondu Vache qui rit

Cake à la noix de coco

VENDREDI

***** Menu végétarien**
*****ASSIETTE DECOUVERTE**

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

 Coquillettes bio sauce
tartiflette emmental

Yaourt aromatisé

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Bovine
Française

Satolas et Bonce
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

Saucisse chipolatas de porc
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Purée de pommes de terre

Yaourt nature
et sucre blanc

MARDI

*** Menu végétarien ***
MENU BIO

 Omelette bio

 Haricots verts bio et blé bio
à la tomate

 Edam bio

 Fruit de saison bio

MERCREDI

Centre de loisirs

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

Galette mexicaine de
boulgour et haricot rouge,
cheddar et sauce tomate

Pomme de terre ronde vapeur

 Purée de pommes bio
fraîches parfumée à la
cannelle

JEUDI

Sauce façon bolognaise de
canard

 Fusilli bio sauce égrené
végétal à la tomate bio

 Macaroni bio

 Pont l'Evêque aop

Fruit de saison

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Dés de Colin d'Alaska pmd
sauce échalote

Purée de céleri et pommes de
terre

Moelleux au chocolat et
pépites

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


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Satolas et Bonce
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de dinde 1r sauce
aigre douce
Emincé végétal sauce aigre
douce
Farfalles
Tomme blanche
Fruit de saison

MARDI

Salade iceberg
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne
Rôti de boeuf vbf sauce
forestière (ail, carotte,
champignon, oignon)
Falafel de pois chiches et
fèves à la menthe
Petits pois mijotés
Sauce fromage blanc à la
menthe
Tarte au flan dcg

MERCREDI

Centre de loisirs
 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd et saumon pmd
et purée
Saint Paulin
Fruit de saison bio

JEUDI

*****Menu
végétarien***MENU BIO**
Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
Fromage frais Chanteneige
bio
Compote de pomme bio
fraîche et de crème marron

VENDREDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs
Beignet de poisson pmd
Chou fleur bio béchamel
Fruit de saison

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



Satolas et Bonce
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf bio façon orientale
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

 Purée de potimarron bio

Camembert

Fruit de saison

MARDI

*****Menu végétarien***Repas Fête des Lumières**

 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette balsamique

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

Centre de loisirs

Pomelos
et sucre blanc

 Aiguillettes de poulet vf
sauce aigre douce
Nuggets de blé

 Haricots verts bio persillés

Gâteau moelleux au chocolat

JEUDI

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron

Polenta

Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

VENDREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre

Jambon blanc de porc

 Oeuf dur bio
Mayonnaise

 Pennes bio

 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 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

 Céleri bio rémoulade

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Crème dessert saveur caramel

MARDI

 Salade de lentilles bio

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

 Epinards hachés bio à la
crème

Fruit de saison

MERCREDI

Centre de loisirs

 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

Rôti de veau sauce Marengo
(ail, champignon, oignon,
persil, tomate)

Galette mexicaine de
boulgour et haricot rouge,
cheddar et sauce tomate

Petits pois mijotés et boulgour

Fromage blanc nature
et sucre blanc

JEUDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

 Terrine de poisson
et sauce cocktail

Emincé de chapon sauce
au foie gras

Pavé de comté et noisette
sauce butternut
champignons

Pommes rosti étoilées

Bûche au chocolat
 Clémentine bio
Chocolat festif

VENDREDI

 Emincé de dinde lr sauce
kebab (paprika, cumin,
coriandre, ail, oignon, origan,
piment, cannelle)
Emincé végétal sauce épice
colombo et lait de coco

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

Purée de pomme fraîche

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 Française

Satolas et Bonce
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

VACANCES

 Wings de poulet vf
Nugget's à l'emmental

 Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Cake pistache et fleur
d'oranger

MARDI

VACANCES REPAS DE FIN D'ANNEE

Rillettes de canard
Pain navette
Tartinable de haricots rouges
épices mexicaines

 Filet de limande pmd sauce
façon safranée

Pommes de terre paillasson

Dessert festif
 Clémentine bio
Chocolat festif

MERCREDI

VACANCES ***Menu végétarien***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Fondant au fromage de brebis

 Carottes bio et blé bio

Poire au sirop

JEUDI

VACANCES

Salade de fenouil et carotte

Emince porc au curry
Curry de légumes et pommes
de terre

 Riz bio

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

VENDREDI

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


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française