

Vallauris (Elémentaire)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Sauté de bœuf bio sauce
aigre douce

 Filet de cabillaud pmd
sauce basilic

Haricots verts
au jus de légumes

Yaourt nature brassé
et sucre blanc

Fruit de saison
 Pain bio

Madeleine
Coupelle de purée de pommes
Brique de lait CE chocolaté

Menu végétarien

 Pastèque bio

Dahl de lentille blonde et
boulgour

Camembert

Ile flottante

 Pain bio

 Pain bio
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

C'est la fête !!

 Melon bio

Hot dog saucisse de volaille
Pain à Hot Dog

 Nuggets de poisson pmd

Pommes de terre quartier
avec peau

Fromage blanc nature
et vermicelles au chocolat

Gâteau au caramel

 Pain bio

Sirop de grenadine

Gaufre nappée au chocolat
Fruit
Yaourt nature sucré

 Œuf dur bio
et mayonnaise

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd
Fondant au fromage de brebis

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Coulommiers

 Fruit de saison bio
 Pain bio

 Pain bio
Confiture
Yaourt nature
et sucre blanc

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Vallauris (Elémentaire)

Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien

 Concombre bio tzatziki
(fromage blanc, échalote,
aneth)

 Fusilli bio sauce lentille
verte bio tomate bio façon
bolognaise

Tomme blanche

Fruit de saison
  Pain bio

  Pain bio

Barre de chocolat

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

MARDI

Courgettes râpées à la
ciboulette

 Emincé de dinde vf sauce
aux olives

 Dés de poisson blanc pmd
et dés de saumon pmd sauce
citron

 Semoule bio

 Fromage fondu vache qui
rit bio

Coupelle de purée de pommes
et fraises

  Pain bio

Biscuit tablette au chocolat au
lait

Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

Tomate et mozzarella
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce
échalote

 Hoki pmd sauce au curry

Petits pois mijotés

Yaourt nature
et sucre blanc

 Beignet framboise dcg

  Pain bio

  Pain bio

Edam
Jus multifruit

JEUDI

 Houmous bio

 Colin d'Alaska meunière
pmd

 Omelette bio fraîche

Epinards hachés béchamel et
pomme de terre

Gouda

Fruit de saison

  Pain bio

Moelleux chocolat
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

VENDREDI

Melon jaune

Saucisse de porc façon rougail

 Riz sauce colin d'Alaska et
thon pmd tomate façon
bolognaise

 Riz de Camargue igp

 Cantal aop

Coupelle de purée de pommes

  Pain bio

  Pain bio

Miel

Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Vallauris (Elémentaire)

Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Pastèque bio

 Rôti de porc vf sauce
oignons, moutarde, cornichon
 Hoki pmd sauce basquaise
(ail, tomate, poivron)

Frites

Edam

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

  Pain bio

  Pain bio

Yaourt nature brassé

 Coupelle de purée de
pommes et bananes bio

MARDI

 Salade de lentilles bio

 Colin d'Alaska froid pmd

 Œuf dur bio
Mayonnaise

Carottes en bâtonnets

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit de saison

  Pain bio

Pain au lait

Fruit

Brique de lait CE chocolaté

MERCREDI

Concombre fromage frais ail
et fines herbes

 Sauté de veau vf sauce au
thym

 Filet de cabillaud pmd
sauce crème aux herbes

 Coquillettes bio

Bleu

Dessert à boire abricot
pomme banane

  Pain bio

Fruit

  Pain bio

Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré

JEUDI

****Menu végétarien****

Salade de pommes de terre
crème ciboulette

Galette fajitas, préparation
haricots rouge, maïs et sa
salade verte sauce yaourt
végétal épicée

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

Fruit de saison
  Pain bio

Cookies

Yaourt à la pulpe de fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce aux
épices douces
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Courgettes
au jus de légumes

Pointe de Brie

Cake myrtille
  Pain bio

  Pain bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française



Produit local

Vallauris (Elémentaire)

Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Coquillettes au pesto

Quenelle de volaille sauce tomate

Colin d'Alaska pmd sauce basilic

Haricots beurre au jus de légumes

Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison

Pain bio

Cake à la framboise

Fruit

Brique de lait CE fraise

MARDI

Melon jaune

Sauté de bœuf bio sauce à la tomate et au basilic

Merlu pmd sauce échalote

Ratatouille à la niçoise

Fromage frais Saint môret

Moelleux à la fleur d'oranger

Pain bio

Pain bio

Miel

Petit fromage frais nature au lait entier

Jus de pommes

MERCREDI

Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

Beignet de poisson pmd
Nuggets de blé et ketchup

Riz de Camargue igp

Munster aop

Fruit de saison bio

Pain bio

Etoile fourrée abricot

Coupe de purée de pomme et poire bio
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade iceberg et vinaigrette gourmande à la carotte

Jambon blanc de porc lr sauce tomate

Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)

Purée de brocolis et pommes de terre

Mimolette

Mousse au chocolat noir
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Pain bio

Pain bio

Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Œuf dur bio et mayonnaise

Couscous végétal cinq légumes, pois chiche et raisin sec

Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc

Fruit de saison

Pain bio

Brioche aux pépites de chocolat

Fruit

Brique de lait CE chocolaté

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Vallauris (Elémentaire)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde



Sauté de porc ctf sauce
moutarde à l'ancienne

Filet de colin d'Alaska pmd
sauce niçoise (tomate, olive,
basilic, câpres)

Lentilles bio mijotées

Coulommiers

Coupelle de purée de pomme
kiwi

Pain bio

Pain bio
Gelée de groseille
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Taboulé, semoule bio,
concombre bio

Merlu pmd sauce pomme
curry crème
Clafoutis chou fleur, pdt et
mozzarella

Chou fleur en béchamel

Saint Paulin

Fruit de saison bio

Pain bio

Gaufre nappée au chocolat
Fruit
Petit fromage frais sucré

MERCREDI

Céleri bio rémoulade

Coquillettes bio et
bolognaise de bœuf char

Coquillettes bio et sauce
thon pmd et tomate façon
bolognaise

Yaourt nature
et sucre blanc

Coupelle de purée de pommes
et ananas

Pain bio

Pain bio
Fromage frais Fraidou
Fruit

JEUDI

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande certifiée



Viande charolaise



Produit local