

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon charentais
Tranche de pastèque

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et citron

 Penne bio semi complet

Crème dessert saveur
chocolat
Crème dessert saveur vanille

** Menu végétarien **

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

  Semoule bio
sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit
Baguette
Miel
Lait demi écrémé

Menu de rentrée

Concombre en cubes
Salade de tomates
et vinaigrette à la moutarde et
au basilic
et dés d'emmental

 Bifteck haché char au jus

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Dessert à boire abricot
pomme banane

 Escalope de dinde lr sauce
basquaise (tomate, oignon,
laurier, thym)

 Purée de potiron et
pommes de terre (pomme de
terre fraîche)

 Saint Nectaire aop
Tomme grise

 Fruit de saison bio
au choix

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

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

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

Fruit de saison
au choix

MARDI

 Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)

 Semoule bio
sauce tomate

Camembert
Coulommiers

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

 Sauté de bœuf lr sauce
barbecue

Petits pois
au persil

Fromage frais Fraidou

 Fruit de saison bio

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus d'ananas

JEUDI

 Merlu pmd sauce échalote

Epinards branches en
béchamel et pommes de terre

 Cantal aop
Emmental

 Fruit de saison bio
au choix

VENDREDI

Lasagnes de bœuf et volaille

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature
et sucre blanc

 Gâteau façon maxi-cookie

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

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture


Produit de la mer
durable


Produit local

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron

—

Ratatouille
Boulgour

—

Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

—

 Fruit de saison bio au choix

MARDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

—

 Filet de dinde 1r façon jambon

—

  Pâtes Coquill'Othes bio et emmental râpé

—

  Purée de pomme fraîche bio

—

  Purée de pomme fraîche bio et mirabelle

MERCREDI

 Concombre bio tzatziki (fromage blanc, échalote, aneth) et dés de mimolette

—

 Hoki pmd sauce au curry

—

Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

—

Semoule au lait

—

Baguette et beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

 Rôti de boeuf 1r froid
Sauce au thym

—

Haricots beurre au persil

—

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

—

  Cake nature bio

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

—

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Fromage Carré

—

Fruit de saison au choix

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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Produit local

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu BIO **

 Penne bio sauce bolognaise bio

 Fromage Carré bio
 Pointe de brie bio

 Fruit de saison bio au choix

MARDI

*** Menu végétarien ***

Tranche de pastèque
Melon charentais

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

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

Salade de torsades, échalote et poivrons

 Colin d'Alaska pmd sauce crème

Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) au persil

 Yaourt bio nature et sucre blanc

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pomme kiwi
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Assiette découverte***

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

Cordon bleu de volaille

 Purée de carottes (carottes et pommes de terre fraîche)

 Banane bio et sauce chocolat

VENDREDI

Salade de tomates
Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde et dés d'emmental

 Sauté de boeuf bio sauce tomate origan

Gratin de courgettes

 Tarte au flan dcg

sodexo

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



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable



Produit local

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées
Salade de tomates
et vinaigrette aux herbes

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon
jambon

  Pâtes Coquill'Othes bio
et mozzarella râpée

  Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

  Purée de pomme fraîche
bio et figue

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Dahl de lentille corail et riz
bio

 Munster aop
Coulommiers

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Concombre khira raïta
(coriandre, cumin, fromage
blanc)

 Steak haché de veau lr
sauce forestière (champignon)

  Purée de courge
butternut bio et pommes de
terre (Pdt fraîche locale)

Crème dessert saveur
chocolat

Baguette
Confiture
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

Crêpe à l'emmental

 Merlu pmd sauce pomme
curry crème

 Chou fleur en béchamel
et emmental râpé bio

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Salade coleslaw

Emincé de volaille kebab

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Yaourt bio nature
et sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé vanille

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



CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

 Sauté de boeuf 1r sauce
façon orientale

  Semoule bio
sauce tomate

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Saucisse francfort de volaille

Lentilles
au jus de légumes

Fromage frais Petit louis
Fromage frais Carré demi sel

 Fruit de saison bio
au choix

MERCREDI

 Rôti de dinde 1r jus aux
oignons

Petits pois
au persil

Gouda

 Fruit de saison bio

Baguette
Miel

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu végétarien BIO ***

 Concombres en cubes bio

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 et emmental bio

 Omelette bio sauce
basquaise

 Haricots verts bio
au persil

  Gâteau bio aux pommes

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd au
citron persillé

Riz jasmin CE pilaf

Pointe de Brie
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison
au choix

sodexo

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

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

La ronde des pains
*** Menu végétarien ***

Concombre en cubes
Courgettes râpées et ciboulette
Sauce fromage blanc à la menthe

 Fusilli bio sauce lentilles verte bio et tomate bio et emmental râpé

 Purée de pomme fraîche
Pain d'épices

MARDI

La ronde des pains

 Poulet lr rôti au jus
Haricots verts au persil

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop
Pain complet

Muffin vanille pépites de chocolat

MERCREDI

La ronde des pains

 Rillettes de colin pmd et haricots blancs
Pain suédois

 Omelette bio
et mozzarella râpée
 Riz bio sauce tomate

Fruit de saison

Baguette
Fromage frais Fraidou
Coupelle de purée de pommes et ananas

JEUDI

La ronde des pains

Salade coleslaw
 Panais bio en rémoulade et pomme cuite

 Saute de boeuf lr sauce olives lié à la chapelure

Purée de potiron et pommes de terre
et emmental râpé

Brioche tranchée
Pâte à tartiner sans huile de palme
Confiture de fraise

VENDREDI

La ronde des pains

 Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare

Frites au four et ketchup

 Yaourt bio aromatisé fraise Bergerie de Rambouillet

 Yaourt nature lait entier bio de la Bergerie de Rambouillet et sucre blanc

Fruit de saison au choix

sodexo

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



Produit local

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Sauté de dinde 1r sauce chasseur

Brocolis et pommes de terre

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Fruit de saison bio

Croissant
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme abricot

MARDI

 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

 Riz bio

Fromage blanc et sucre roux

Mousse au chocolat au lait

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Fruit

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental

 Rôti de boeuf char froid sauce provençale

  Purée de courge butternut bio et pommes de terre (Pdt fraîche locale)

 Beignet framboise dcg

Pain de mie
Confiture
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Coupelle de purée de pommes et poire

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Céleri rémoulade

 Penne bio sauce fromage à tartiflette et cantal

 Purée de pomme fraîche bio et crumble sucré

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

Légumes couscous

  Semoule bio sauce tomate

Saint Paulin

Fruit de saison

 Cake à la carotte bio
Fromage blanc nature
Jus d'oranges

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

sodexo



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Produit local

CC du Dourdannais en Hurpoix
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Carottes râpées bio
 et vinaigrette bio
balsamique
et dés d'emmental

 Aiguillette de poulet vf
sauce basquaise

Petits pois
au jus de légumes

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

 Cake bio à la cannelle
Yaourt nature
Jus multifruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

  Semoule bio aux
légumes et pois chiches bio
sauce tomate

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison

Baguette
Fromage fondu kiri
Coupelle de purée de pomme
kiwi

MERCREDI

 Parmentier de bœuf bio et
pdt bio fraîche

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Pointe de Brie

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Miel
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et citron

 Purée de brocolis et
pommes de terre fraîches

 Saint Nectaire aop

 Fruit de saison bio

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pommes
et fraises

VENDREDI

 Sauté de porc lr sauce au
thym

 Sauté de dinde lr sauce au
thym

 Carotte bio
au persil

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Gâteau de haricots blanc et
chocolat

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

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

sodexo



