

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien** **menu de rentrée****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Radis roses
et beurre

Nugget's à l'emmental
et ketchup
Frites

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

MARDI

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée
Blé

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Emmental bio

Fruit
au choix

MERCREDI

 Concombre bio tzatziki
(fromage blanc, échalotte, aneth)

 Poulet lr sauce kedjenou
(tomate, aubergine, oignon,
gingembre)

 Merlu pmd sauce mafé
cacahuète

Petits pois mijotés
Riz

 Beignet framboise dcg
 Beignet aux pommes dcg

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé

Glace à l'eau parfumée (stick)

VENDREDI

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

Emincé de saumon sauce curry

 Carotte bio
Boulgour

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Fruit bio
au choix

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

sOgeres



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

 Semoule bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio
au choix

MARDI

 Tomate bio

 Salade verte bio
et oignons frits
vinaigrette balsamique

 Steak haché de veau lr à la
tomate

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
Riz

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

 Merlu pmd sauce crème
Pommes de terre lamelles

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

Fruit
au choix

Madeleine

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

 Filet de limande pmd sauce
oseille

Haricots verts
Semoule

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fromage frais Fraidou

Fruit
au choix

VENDREDI

Tranche de pastèque
Melon vert

 Rôti de dinde lr au jus

 Hoki pmd sauce crème à la
tomate

Pâte perle courgette sauce crème
boursin

et emmental râpé

 Cake au chocolat, farine lcl
: La mangue

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

sOgeres



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade
 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental

 Epinards branche bio à la
crème

 Tarte au flan dcg

MARDI

Emincé de saumon sauce
bretonne
Pommes de terre lamelles

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

Fruit
au choix

MERCREDI

 Melon bio
 Pastèque bio

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 *Filet de cabillaud pmd sauce
crème aux herbes*

 Chou fleur bio
Semoule

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

****menu végétarien****

Nuggets de blé

 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

Petit fromage frais nature au lait
entier

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

****menu végétarien****

 Courgettes râpées bio
ciboulette

 Concombres en cubes bio
 et dés de cantal aop
sauce bulgare

 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
et emmental râpé

Glace à l'eau parfumée (stick)

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****menu végétarien****

Tranche de pastèque
Melon jaune

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

 Fusilli bio sauce thon pmd
sauce tomate façon bolognaise

 Fusilli bio
et emmental râpé

 Saint Nectaire aop
 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix

Gaufrettes au chocolat
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

****menu végétarien****

Concombre et maïs
Salade de tomates
Vinaigrette guacamole

Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Courgettes

Moelleux pomme cannelle et figue
(farine locale)

 Parmentier de Colin d'Alaska
pmd purée de pommes de terre
bio

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Edam
Gouda

Fruit
au choix

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre
Salade verte
et oignons frits

Saucisse chipolatas de porc
Beignet de poisson PMD
Lentilles lcl mijotées

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

MARDI

Crêpe à l'emmental
Feuilleté fromage fondu

Sauté de bœuf char sauce
moutarde

*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

Brocolis

Fruit
au choix

MERCREDI

Céleri bio rémoulade
Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

Filet de cabillaud pmd sauce
végétale pomme curry crémée

Riz
Petits pois mijotés

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** menu végétarien ***

Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes

Munster aop

Fourme d'ambert aop

Fruit
au choix

VENDREDI

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
Tomate bio
et vinaigrette moutarde

Poulet lr rôti au jus

*Dés de saumon pmd sauce
fines herbes*

Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)

Ratatouille à la niçoise

Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

Yaourt bio nature

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

sOgeres



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Penne bio semi complètes pois chiche et épinards tandoori et emmental râpé

 Camembert bio

 Edam bio

 Fruit bio au choix

MARDI

MERCREDI

***** menu végétarien *****

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Pomme de terre ronde vapeur
Courgettes

 Cantal aop

 Pont l'Evêque aop

Fruit au choix

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc* lr au romarin
Quenelle nature sauce tomate
Haricots verts
Boulgour

Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

VENDREDI

 Riz bio sauce chili con carne de boeuf bio

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Emmental
Mimolette

Fruit au choix

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****semaine du gout** **
*normandie***

Camembert pané et salade verte

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce dieppoise (crustacés,
tomate, crème fraîche)

 Epinards branches bio à la
béchamel
Blé

Crème aux oeufs saveur vanille

MARDI

****semaine du gout** ** régions
de france : nouvelle aquitaine****

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde

PARMENTIER CANARD
HARICOT BLANC PUREE PDT
(PDT FRAICHE)

 Parmentier de Colin d'Alaska
pmd purée de pommes de terre
BIO

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
et noix
Confiture de cerise noire

MERCREDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : ile de france

 Blanquette de veau lr
 Dés de saumon pmd sauce
citron

Carottes
Riz

Brie

Figue fraîche

Pain au chocolat
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : hauts de
france****

 Poulet rôti lr
et ketchup
Nuggets de blé
Frites

 Maroilles aoc

 Purée de pomme fraîche bio
Brisures de spéculoos

VENDREDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : auvergne
rhones alpes** **menu
végétarien****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

VG. COQUILLETTE SCE
TARTIFLETTE
EMMENTAL, OIGNON FRIT

 Tarte aux myrtilles dcg

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Steak haché de veau lr au jus
Pané moelleux au gouda

Riz
Petits pois mijotés

 Saint Nectaire aop
 Munster aop

 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

*** menu végétarien ***

Chou chinois
Emincé d'endives
Vinaigrette au cerfeuil
et billes de mozzarella

 Omelette bio
Carottes

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Beignet framboise dcg

Miel pops
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Emincé de dinde lr sauce kebab
(paprika, cumin, coriandre, ail,
oignon, origan, piment, cannelle)

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

 Coquillettes bio
et emmental râpé

Gouda
Saint Paulin

Fruit
au choix

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Salade coleslaw rouge bio

 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)

 Filet de limande pmd sauce
crème aux herbes
Brocolis en persillade
Semoule

Ile flottante
et sa crème anglaise

Barre bretonne à partager
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Hoki pmd sauce à l'oseille
 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Fruit
au choix

Baguette
Fromage frais Saint môtet
Coupelle de purée de pommes et
poire

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

sOgeres



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Choux bicolores bio
Salade verte
et oignons frits
et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de blé

 Lentilles lcl mijotées

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

Baguette
Confiture de fraise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

Merguez
Quenelle nature sauce tomate
Semoule
Légumes couscous

 Pont l'Evêque aop

 Cantal aop

 Fruit bio
au choix

Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
Radis roses
et beurre

 Merlu pmd sauce basilic

 Chou fleur bio béchamel à
l'emmental

Pommes de terre lamelles

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Fruit

JEUDI

menu végétarien

 Fondant bio au fromage de
brebis
Courgettes

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Pointe de Brie

Fruit
au choix

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

** menu orange et noir **

 Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Dés de saumon pmd sauce
tomate

 Carotte bio

Moelleux choco pépite

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise