


Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Sauté de bœuf bio sauce
caramel

 Merlu pmd sauce mafé
cacahuète

Petit pois et carottes

Yaourt aromatisé

Fruit

Baguette


Pâte à tartiner individuelle


Coupelle de purée de pommes
et poire

Lait demi écrémé

MARDI

****vacances scolaires****

 Filet de limande pmd sauce
aux épices douces

 Tortis tricolores bio
et emmental râpé

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Pain au chocolat

Petit fromage frais nature au

lait entier

Jus multifruit

MERCREDI

****vacances scolaires****

Salade iceberg
et oignons frits
et vinaigrette moutarde

Emincé de volaille kebab
Pain pita

Beignet de poisson PMD
Pommes de terre quartier
avec peau

Ile flottante
et sa crème anglaise

Barre bretonne à partager

Fruit


Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

****Vacances scolaires**
menu végétarien**

Céleri rémoulade
et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette

Pâte à tartiner

Yaourt nature

Fruit

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 (Maternelle)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026



MENU

de la semaine




LUNDI

 Poulet Ir rôti au jus
 Omelette bio fraîche
 Lentilles mijotées bio
—
Fromage frais Petit louis
—
Fruit

MARDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
—
 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil
Boulettes de blé sauce tomate
Pommes de terre lamelles
au persil
—
Fromage blanc sucré
différemment :
caramel liquide
copeaux de chocolat noir



MERCREDI

 Soupe cultivateur bio
(carotte, pdt, poireau, ch fleur,
céleri, HV, petits pois)
—
 Filet de limande pmd sauce
basilic
 Coquillettes bio
et emmental râpé
—
Liégeois saveur chocolat

—
Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit




JEUDI

menu végétarien

 Houmous bio
Pain de mie
—
Beignet stick mozzarella
 Chou fleur bio béchamel à
l'emmental
—
Fruit

VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

Emincé d'endives
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron
 et dés de cantal aop
—
 Jambon blanc de porc Ir
Beignet de poisson PMD
 Purée de potiron (Pommes
de terre bio fraîches)
—
Galette à la frangipane

sOgeres

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 charolaise


Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


MENU


de la semaine

LUNDI


*** menu végétarien ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Fusilli bio sauce égrené
végétal à la tomate bio
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

MARDI

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce crème ciboulette


Brocolis


 Riz bio


 Pont l'Evêque aop

Fruit

MERCREDI

 Soupe de légumes variés
bio
et mozzarella râpée


 Emincé de boeuf char jus
aux oignons
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*

 Semoule bio


Fruit

Croissant
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

JEUDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde


Francfort de volaille

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Pommes noisette
et ketchup


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

** Menu réalisé par les enfants de l'école Jaurès et Brossolette **

 Poulet lr rôti au jus
Pané moelleux au gouda
Haricots verts persillés

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Cake nature, farine lcl
et sauce chocolat

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026


MENU

de la semaine

LUNDI


Crêpe à l'emmental


Emincé de saumon sauce
crème

 Epinards branches bio à la
béchamel

Fruit

MARDI

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

 Sauté de bœuf char sauce
moutarde

Nuggets de blé

Purée de pommes de terre
fraîche


Petit fromage frais nature au
lait entier

MERCREDI

**** Menu Végétarien ****

 Céleri bio rémoulade

 Omelette bio fraîche

 Ratatouille bio

 Blé bio

Crème dessert saveur vanille


Baguette
et beurre

Fruit

Lait demi écrémé

JEUDI

**** Menu Végétarien ****

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio


Penne sauce tomate, lentille
corail, égréné végétal et
emmental
et emmental râpé


Fruit


VENDREDI

****les agrumes : dans ton
assiette****

Salade iceberg
Pomelos
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)

 Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

 Carottes bio aux saveurs
d'agrumes

 Cake bio choco mandarine

sOgeres

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026




MENU

de la semaine

LUNDI


 Sauté de boeuf char sauce
barbecue
*Boulgour sauce pois chiches à
la marocaine*
Haricots beurre
Boulgour
—
 Pont l'Evêque aop
—
Fruit

MARDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
—
 Poulet lr sauce paprika
persil
 *Filet de limande pmd sauce
crème à la tomate*
Carottes à l'ail
Torsades
et emmental râpé
—
 Yaourt bio aromatisé vanille

MERCREDI

menu végétarien

 Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre
—
EMMENTAL'CAKE PLAT
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
—
Fruit

Gaufre nappée au chocolat
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

Betteraves rouges et maïs
et vinaigrette moutarde
—
Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental
Brocolis et pommes de terre
béchamel à l'emmental
—
Fruit

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 et dés de cantal aop
—
 Merlu pmd sauce estragon
 Riz bio
—
 Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille
Madeleine

sOgeres

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 charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

PARMENTIER DE COLIN
ALASKA ET SAUMON
PMD, PUREE AGB

Ile flottante
et sa crème anglaise

MARDI


 Sauté de boeuf char jus
aux oignons
*Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate*


Carottes
Boulgour


 Saint Nectaire aop


Fruit


MERCREDI

 Soupe cultivateur bio
(carotte, pdt, poireau, ch fleur,
céleri, HV, petits pois)

 Filet de dinde 1r façon
jambon

 Oeuf bio à la florentine


 Coquillettes bio blé
semi-complet


 Epinards branches bio à la
béchamel
et emmental râpé

Fruit

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

JEUDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Filet de limande pmc sauce
citron
Chou fleur en béchamel


Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

***menu végétarien - Fête
des crêpes***

Salade Iceberg et mozzarella
vinaigrette balsamique

Nugget's à l'emmental
Ratatouille à la niçoise

 Crêpe sucrée bio

 Pâte à tartiner cpne

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

sOgeres


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable



Viande
charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de bœuf char sauce
au thym
*Pané de blé, graine,
emmental, épinards*
Haricots verts persillés
Pommes de terre lamelles

—

 Fourme d'Ambert aop

—

Fruit

MARDI

***** menu végétarien ****
**Menu réalisé par les
enfants de l'école Lacore ****

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


—

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

—


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

 Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre
et mozzarella râpée

—

Emincé de saumon sauce
poireaux et champignon

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

—

Fruit


—

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé


JEUDI

**** Menu Végétarien ****

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

—

 Fromage frais Chanteneige
bio


—


Fruit


VENDREDI

Emincé d'endives
et vinaigrette au miel

—

 Sauté de porc* Ir sauce
oignon, cornichon et moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces
Petits pois mijotés

 Fusilli bio
et emmental râpé

—

Gâteau façon cheesecake et
son coulis de fruit rouge

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** menu végétarien ***


 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Dahl de lentilles beluga bio
et riz bio

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

MARDI


Feuilleté fromage fondu


 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et citron
Epinards branches en
béchamel


Fruit

MERCREDI

Panais (frais) rémoulade aux
pommes


 et dés de cantal aop

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)
Boulettes de blé sauce tomate
Brocolis

 Tarte au flan dcg

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI


 Soupe de légumes variés
bio


Raclette, jambon de porc LR,
saucisson à l'ail et sec
Nuggets de blé
Raclette (garniture)


Fruit

VENDREDI

** Menu Végétarien **

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)
et dés de mimolette

 Omelette bio fraîche
sauce tomate
Blé

 Purée de pomme bio
fraîche, framboise et basilic
Madeleine

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

vacances scolaires

 Steak haché de veau lr
sauce échalote
*Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron*
Pommes de terre quartier
avec peau

 Cantal aop


 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Jus de pommes

MARDI

vacances scolaires

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde




 Filet de cabillaud pmd
sauce basilic
Blé


Yaourt aromatisé

Gâteau fourré à la fraise
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

vacances scolaires

 Poulet lr rôti au jus
 Omelette bio fraîche
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Gouda bio

Fruit


Croissant
Coupelle de purée de pommes
Fromage blanc nature

JEUDI

vacances scolaires


menu du nouvel an chinois



Chou chinois
sauce aigre-doux
et dés de mimolette

 Emincé de boeuf char
sauce caramel

*Emincé de saumon sauce
curry*

Julienne de légumes

 Riz bio et petits légumes


  Cake bio au gingembre
cpne

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** menu végétarien ***

vacances scolaires

 Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)

Pâte perle courgette sauce
crème boursin

Fruit

Roulé au chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Jus d'ananas

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

sOgeres

