

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 écremé

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 écremé

JEUDI



VENDREDI

****Vacances scolaires****

****menu végétarien****

- Céleri rémoulade et vinaigrette moutarde
-  Riz bio sauce façon chili égréné végétal
- Ile flottante et sa crème anglaise

sOgeres

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



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

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

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

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 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

*** menu végétarien ***

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

AB Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio et emmental râpé

Beignet parfum chocolat noisette dcg

MARDI

Filet de colin d'Alaska pmd sauce crème ciboulette

Brocolis
AB Riz bio

Pont l'Evêque aop

Fruit

MERCREDI

AB Soupe de légumes variés bio et mozzarella râpée

Emincé de boeuf char jus aux oignons

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

AB Semoule bio

Fruit

JEUDI

AB 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 Brossalette **

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

Fromage frais Chanteneige bio

AB Cake nature, farine Icl et sauce chocolat

Croissant
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

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

sOgeres

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 écremé

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, agrume)



 Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert

 Carottes bio aux saveurs d'agrumes



 Cake bio choco mandarine

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

sOgeres



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 Ir 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

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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

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

MENU
de la semaine

LUNDI

AB Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde

PARMENTIER DE COLIN ALASKA ET SAUMON PMD, PUREE AGB

Ille flottante et sa crème anglaise

MARDI

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

Carottes
Boulgour

AB Saint Nectaire aop
Fruit

MERCREDI

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

AB Filet de dinde Ir façon jambon

AB Oeuf bio à la florentine
Coquillettes bio blé semi-complet

AB Epinards branches bio à la béchamel et emmental râpé

Fruit

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

JEUDI

AB Taboulé aux raisins secs, semoule bio

AB Filet de limande pmd 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

AB Crêpe sucrée bio
CPNE Pâte à tartiner cpne

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Cuisiné par nos équipes

AB Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Viande charolaise

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

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 **
AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
AB Tajine, semoule bio et pois chiches bio
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

AB Soupe dubarry, chou fleur bio et pommes de terre et mozzarella râpée
Emincé de saumon sauce poireaux et champignon
AB Purée de courge butternut bio et pommes de terre (Pdt fraîche locale)
Fruit

JEUDI

** Menu Végétarien **
Quenelle nature sauce tomate AB Riz bio
AB Fromage frais Chanteneige bio
Fruit

VENDREDI

Emincé d'endives et vinaigrette au miel
AB Sauté de porc* Ir sauce oignon, cornichon et moutarde
Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces
Petits pois mijotés AB Fusilli bio et emmental râpé
Gâteau façon cheesecake et son coulis de fruit rouge

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pomme abricot
Lait demi écremé

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 ***

AB Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

AB 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

Col Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Boulettes de blé sauce tomate
Brocolis

Tarte au flan dcg

JEUDI

AB 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 **

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

AB Omelette bio fraîche
sauce tomate
Blé

AB Purée de pomme bio
fraîche, framboise et basilic
Madeleine

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
Fruit

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

sOgeres



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 Ir
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 écremé

MERCREDI

vacances scolaires

Poulet Ir 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 écremé

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

Appellation
d'Origine
Protégée

Certifié Label
Rouge

Cuisiné par nos
équipes

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la
mer durable

Viande
charolaise