

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)

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
- Yaourt nature
- Fruit au choix

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
- Munster aop
- Fruit au choix

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
- Chou chinois 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



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)

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
 Fromage fondu Vache qui rit

Fruit au choix

MARDI

Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
 Carottes râpées 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
 Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

JEUDI

menu végétarien

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

VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

Emincé d'endives
 Salade verte
 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 (Elémentaire 2 choix)

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 égréné
végétal à la tomate bio
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Beignet framboise dcg

MARDI

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce crème ciboulette

 Brocolis
 Riz bio

 Pont l'Evêque aop

 Fourme d'Ambert aop
 Fruit
au choix

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
au choix

Croissant
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

JEUDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

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

 Francfort de volaille

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

 Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier

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 Icl
et sauce chocolat

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise

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

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)

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 au choix

MARDI

 Salade coleslaw rouge bio (chou rouge bio, carotte bio, mayonnaise)
 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce moutarde
Nuggets de blé
 Purée de pommes de terre fraîche

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

MERCREDI

**** Menu Végétarien ****
 Céleri bio remoulade
 Endives bio et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
 Ratatouille bio
 Blé bio

 Crème dessert saveur vanille
 Crème dessert saveur chocolat

JEUDI

**** Menu Végétarien ****
 Soupe de poireaux et pommes de terre bio

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

 Fruit au choix

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

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 (Elémentaire 2 choix)

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
 Munster aop

 Fruit au choix

MARDI

Chou chinois et vinaigrette moutarde
 Radis roses et beurre demi sel

 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
 Yaourt bio nature dosette de sucre blanc

MERCREDI

****menu végétarien****
 Soupe dubarry, chou fleur bio et pommes de terre

 EMMENTAL'CAKE PLAT
 Salade iceberg et vinaigrette moutarde

 Fruit au choix

JEUDI

Betteraves rouges et maïs
 Salade de mâche et betteraves rouges 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 (Elémentaire 2 choix)

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
 Cantal aop
Fruit au choix

MERCREDI

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

Filet de dinde Ir façon jambon

Oeuf bio à la florentine
 Coquillettes bio blé semi-complet

Epinards branches bio à la béchamel et emmental râpé

Fruit au choix

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

JEUDI

Taboulé aux raisins secs, semoule bio

Salade de riz bio composée

Filet de limande pmd sauce citron
Chou fleur en béchamel

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

VENDREDI

menu végétarien - Fête des crêpes

Salade Iceberg et mozzarella
Salade verte aux croûtons vinaigrette balsamique

Nugget's à l'emmental
Ratatouille à la niçoise

Crêpe sucrée bio
 Pâte à tartiner cpne

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Cuisiné par nos équipes

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 (Elémentaire 2 choix)

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
 Munster aop
 Fruit au choix

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

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

Fruit au choix

JEUDI

** Menu Végétarien **
 Quenelle nature sauce tomate Riz bio

AB Fromage frais Chanteneige bio

AB Fromage frais fouetté Rondelé bio

Fruit au choix

VENDREDI

Emincé d'endives Radis roses en rondelles 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

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 (Elémentaire 2 choix)

Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** menu végétarien ***

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Dahl de lentilles beluga bio et riz bio

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Liégeois saveur chocolat

MARDI

Feuilleté fromage fondu



Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron

Epinards branches en béchamel



Fruit au choix

MERCREDI

Panais (frais) rémoulade aux pommes

Chou chinois et vinaigrette moutarde

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 au choix

VENDREDI

** Menu Végétarien **

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

Endives bio et vinaigrette aux herbes et dés de mimolette

Omelette bio fraîche sauce tomate Blé

Purée de pomme bio fraîche, framboise et basilic Madeleine

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

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)

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
 Saint Nectaire aop
 AB Fruit bio
 au choix

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

MARDI

****vacances scolaires****

Salade verte aux croûtons
 et vinaigrette moutarde
 Pomelos
 Filet de cabillaud pmd
 sauce basilic
 Blé

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature

Gâteau fourré à la fraise
 Fruit
 Lait demi écremé

MERCREDI

****vacances scolaires****

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

AB Gouda bio
 AB Edam bio
 Fruit
 au choix

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

AB Emincé de boeuf char
 sauce caramel
 AB Emincé de saumon sauce
 curry
 Julienne de légumes
 AB Riz bio et petits légumes
 AB Cake bio au gingembre
 cpne

Baguette
 et beurre
 Fruit
 Lait demi écremé

VENDREDI

***** menu végétarien *****
****vacances scolaires****

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

Pâte perle courgette sauce
 crème boursin
 AB Fruit
 au choix

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