


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 écrémé

## 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 écrémé

## 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



Appellation  
d'Origine Protégée



Issu de  
l'agriculture  
biologique






Produit de la mer  
durable

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI


 Poulet lr 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

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  
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 lr  
*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 (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 égrené  
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 lcl  
et sauce chocolat

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 (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 rémoulade

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Ratatouille bio

 Blé bio

Crème dessert saveur vanille

Crème dessert saveur  
chocolat

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  
au choix


## 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 (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

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

### 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

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 (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 1r 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 pmc 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

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 (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 \*\***

 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  
au choix

—

Gaufre poudrée  
Coupelle de purée de pomme  
abricot  
Lait demi écrémé

## JEUDI

**\*\* Menu Végétarien \*\***

Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

—

 Fromage frais Chanteneige  
bio

 Fromage frais fouetté  
Rondelé bio

—

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Emincé d'endives  
Radis roses en rondelles  
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 (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

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Décongelé

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

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



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

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop


 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 écrémé

### MERCREDI

#### \*\*vacances scolaires\*\*

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

 Gouda bio  
 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

 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  
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

