


Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI



 Omelette bio
Carottes à la crème
Blé

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits



Pomme
Pêche

MARDI


****menu végétarien****



 Tomate bio
 Salade verte bio
vinaigrette balsamique
et dés d'emmental

Chili sin carne
Riz

 Coupelle de purée de pommes
bio
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Sablés

MERCREDI

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron
Haricots verts et haricots beurre
panachés en persillade
Semoule



 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

Banane
Nectarine blanche

Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage frais nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

****menu végétarien****


 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Salade coleslaw bio

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

VENDREDI

Tranche de pastèque
Melon vert

 Rôti de boeuf char
*Emincé de thon sauce aux fines
herbes*
Salade de pâtes à l'orientale
et emmental râpé

Smoothie de pommes et bananes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
Coquillettes
Ratatouille à la niçoise
et emmental râpé

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop
Nectarine jaune
Pomme

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien



Salade verte
Salade de tomates
et croûtons
vinaigrette au miel

Couscous de légumes, fèves et
semoule

Crème dessert au chocolat
Crème dessert saveur vanille

Baguette
Beurre doux
Yaourt aromatisé
Pomme

MERCREDI

 Poulet lr
Sauce Basquaise
 Hoki pmd sauce basquaise (ail,
tomate, poivron)
Riz

 Carottes bio

 Edam bio

 Gouda bio

Abricot
Pêche


Croissant
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

 Melon bio
 Pastèque bio

Sauté de boeuf charolais sauce au
thym
et ketchup



Samoussa de légumes


 Haricots verts bio
Blé


Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Banane

VENDREDI

 Concombre bio lcl
et vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)
et emmental râpé

 Banane bio
Nectarine AGB

Gaufrettes au chocolat
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable





Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

MENU





de la semaine

LUNDI

 Daube de boeuf bio à la provençale
 Filet de limande pmd sauce aurore
Pommes de terre vapeur
Petits pois mijotés
—
Fromage blanc individuel sucré différemment :
Brisures de spéculoos
Sucre roux
—
Melon jaune
Pastèque

—
Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)




MARDI

 Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)
 Merlu pmd sauce mafé cacahuète
Farfalles et emmental râpé
—
 Saint Nectaire aop
 Cantal aop
—
Nectarine blanche
Abricot

—
Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écrémé






MERCREDI

menu végétarien

 Pastèque bio
 Melon bio
—
 Omelette bio
Purée de courgettes et pdt à huile d'olives et emmental râpé
—
Batonnet freeze




—
Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Nectarine blanche

JEUDI

 Beignet de poisson pmd
 Lentilles lcl mijotées
 Carottes bio
—
Pointe de Brie Coulommiers
—
 Pêche bio
 Banane bio

—
Madeleine
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Concombre et maïs et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
—
 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron
 Epinards branches bio à la béchamel
—
 Gâteau bio vendéen (farine locale)

—
Baguette viennoise
Banane
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Salade iceberg
Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde


Sauce ratatouille et pois cassés



 Penne bio semi-complet
et emmental râpé

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Baguette
Beurre doux
Yaourt aromatisé
Orange

MARDI

 Hoki pmd sauce au citron
Semoule
Légumes couscous

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop


Pomme
Nectarine jaune

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Sauté de dinde lr façon fermière

 Merlu pmd sauce crème

 Carottes bio

 Banane bio


 Abricot bio


Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes
poire
Lait demi écrémé


JEUDI

menu végétarien

 Concombre bio lcl

 Courgettes bio et tomates bio
et vinaigrette à la ciboulette


 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

 Purée pomme bio parfumée
fleur d'oranger
Sablés coco

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Pêche

VENDREDI

Beignet stick mozzarella

 Haricots verts bio
Blé

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Pastèque
Melon jaune

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable





Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde


Beignets de calamar
Frites


Crème dessert au caramel
Crème dessert au chocolat


Corn flakes
Pomme
Lait demi écrémé


MARDI

Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue

 Dés de poisson pmd sauce
crème aux herbes

 Boulgour bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio


 Emmental bio

Melon vert
Pastèque

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

Emincé de saumon sauce aurore
Coquillettes

 Courgettes bio


Fromage frais Saint môret
Fromage frais Petit louis


Batonnet freeze

Madeleine
Petit fromage blanc aux fruits
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

JEUDI

****menu végétarien****

 Fondant bio au fromage de
brebis


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde



Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits


Pastèque
Melon jaune


Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)


VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Salade verte bio
vinaigrette balsamique
 et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce curry

 Purée de brocolis et pommes
de terre cpne

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gâteau fourré au chocolat
Banane
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique





Produit de la mer
durable

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic
 Filet de limande pmd sauce aurore
Haricots plats d'Espagne
Semoule

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

 Pomme bio
Nectarine AGB

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Salade de tomates
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde



Emincé de thon sauce armoricaine
Torsades
et emmental râpé

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

Madeleine
Pomme
Lait demi écrémé

MERCREDI

menu végétarien



 Concombre bio lcl
 Salade verte bio
et maïs
Sauce fromage blanc aux herbes

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé


Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Banane
Yaourt nature

JEUDI


 Melon bio
 Pastèque bio



Beignet stick mozzarella
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche
LCL)



 Compote de pomme bio
parfumée à la vanille
Sablés

Barre bretonne à partager
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

 Hoki pmd sauce marseillaise
(soupe de poisson, pulpe de
tomate, huile d'olive, ail)
Gratin de courgettes
Pommes de terre vapeur

 Fromage fondu bio croc lait
 Camembert bio

 Banane bio
 Pêche bio

Croissant
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local





Viande charolaise


Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024



MENU


de la semaine


LUNDI

 Salade verte bio
 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Merlu pmc sauce aux épices
douces


 Boulgour bio
 Carottes bio



 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Sablés coco

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé
Orange

MARDI

Cordon bleu de volaille
Beignet de poisson PMD
 Purée de courgette et pommes
de terre bio

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

Crêpe nature sucrée

Baguette viennoise
Nectarine blanche
Lait demi écrémé

MERCREDI

****menu végétarien****

Crêpe à l'emmental
Quenelle nature sauce tomate
Petits pois mijotés

Batonnet freeze


Gaufre poudrée
Petit fromage frais nature
Banane


JEUDI

VENDREDI

****menu végétarien****

 Pastèque bio
 Melon bio

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés
Riz

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

 Yaourt bio nature

Marbré au chocolat
Compote pomme pêche allégée en
sucre
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique





Produit de la mer
durable

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet lr rôti au jus
 Hoki pmd sauce aux fines herbes
Purée de pommes de terre
Petit pois et carottes




Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Fromage frais Saint môret

Nectarine jaune
Pomme

Madeleine
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Pomelos
et dosette de sucre blanc
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde



  Sauté de boeuf lr igp sauce caramel
 Colin d'Alaska pmd au citron persillé
Haricots verts
Blé


Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de lait
caramel liquide



Gâteau fourré à la fraise
Orange
Petit fromage frais nature

MERCREDI

****menu végétarien****

 Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw) et vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde


Chili sin carne
 Riz bio



 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat



Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

****menu végétarien****

 Œuf dur bio
Mayonnaise
Taboulé


 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

 Banane bio
 Abricot bio

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature
Compote de pommes allégée en sucre

VENDREDI

Moelleux de tomate au basilic (farine et lait locaux)

 Saumon pmd florentine à la vache qui rit (épinard BIO)

Melon jaune
Pastèque

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et croûtons
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
 Ratatouille bio



 Tarte au flan dcg

Baguette viennoise
Pomme
Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien


Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

Pomme
Pêche

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI


Thon à la tomate et au basilic
 Fusilli bio
et emmental râpé


Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature


Nectarine blanche
Nectarine jaune

Gaufrettes au chocolat
Banane
Lait demi écrémé

JEUDI

 Rôti de veau bio sauce aux
hortillons (crème et légumes du
jardin)

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé



 Carottes bio
 Lentilles lcl mijotées


Coulommiers
Pointe de Brie


Pastèque
Melon jaune

Gâteau fourré au chocolat
Orange
Yaourt nature

VENDREDI

 Céleri bio rémoulade
 Tomate bio
vinaigrette au pesto rouge
et billes de mozzarella

 Merlu pmd sauce crème

 Courgettes bio
Pommes de terre vapeur

Batonnet freeze

Baguette
Beurre doux
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Petit fromage blanc aux fruits

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local