

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos

-  Sauté de dinde lr au thym
-  Merlu pmd sauce pomme curry
crémée
- Haricots blancs à la tomate
- 
-  Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

MARDI

-  Dés de saumon pmd sauce
basilic
- Purée de pommes de terre fraîche
- 
-  Coulommiers bio
- 
- Orange

MERCREDI

-  Soupe cressy, carotte et pomme
de terre bio
-  et emmental râpé bio
- 
-  Sauté de boeuf char sauce
barbecue
- Quenelle nature sauce tomate
-  Chou fleur bio
- 
-  Banane bio

JEUDI

menu végétarien

-  Endives bio
et croûtons
- vinaigrette à l'huile de noix
- 
- Haricots rouges et maïs façon chili
-  Fusilli bio
- 
- Crème dessert saveur vanille

VENDREDI

le repas du vendée globe

- Rillettes de thon
-  et dés de cantal aop
- 
-  Meunière colin pmd d'Alaska
frais
- et quartier de citron
-  Epinards branches bio à la
béchamel
- 
- Gâteau Vendéen

* : 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



Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Hoki pmd sauce estragon
Petit pois et carottes

 Yaourt bio brassé au citron


Pomme

****mission anti-gaspi** **menu végétarien****

Radis roses
et beurre demi sel

 Omelette bio fraîche

 Lentilles lcl mijotées


Liégeois saveur chocolat

****menu végétarien****

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

 et emmental râpé bio


Chili sin carne

 Riz bio


KAKI

****amuse bouche : graines de tournesol bio****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 et dés de cantal aop


Thon à la tomate et au basilic

 Penne bio semi-complet

 et emmental râpé bio


 Purée de pomme bio et figue
Sablés

* : 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



Produit local



Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu défini par les enfants****


Pain

MARDI

Salade iceberg et croûtons
vinaigrette noire (olive)

 Poulet lr façon yassa (épices,
moutarde, citron)

 Filet de limande pmd sauce
citron
Frites

 Crème dessert bio chocolat

MERCREDI

 Soupe dubarry, chou fleur bio et
pomme de terre

 Hoki pmd sauce armoricaine
Coquillettes

 et emmental râpé bio

 Clémentine bio

JEUDI

****menu végétarien****

Quenelle nature sauce végétale
crémée

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

Fromage frais Petit louis

 Banane bio

VENDREDI

Céleri rémoulade

 Sauté de porc* lr aux petits
oignons

Nugget's à l'emmental

 Carottes bio

 Blé bio

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de mâche et betterave
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)
Brocolis
Pommes de terre vapeur

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

****menu végétarien****

VEG. TORSADE, SCE
H.ROUGE, LENTILLE
VERTE, EMMENTAL

Yaourt aromatisé

Pomme

MERCREDI

Choux bicolores
vinaigrette gourmande à la carotte
 et dés de cantal aop

 Emincé de dinde lr sauce
Bulgogi (gingembre, paprika,
sauce soja)

Emincé de saumon sauce curry

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée

JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio
 et emmental râpé bio

 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron
Epinards branches en béchamel

Clémentine

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
et billes de mozzarella

 Tajine de veau bio sauce poire,
miel, cumin et cannelle
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

 Semoule bio

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio
Sablés coco

* : 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

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu défini par les enfants****

—
Pain

MARDI

—
Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde

—
 Dés de saumon pmd sauce
normande (champignon, crème
fraîche)
Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage (pdt
fraîche)

—
 Yaourt bio aromatisé framboise

MERCREDI

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

—
 et emmental râpé bio

—
Sauté de boeuf charolais façon
cervoise (carotte, jus de pomme,
tomate)

—
 Filet de limande pmd sauce
aurore

—
 Brocolis bio

—
 Poire bio

JEUDI

Tartiflette*
Pommes de terre au fromage à
tartiflette

—
Petit fromage frais nature

—
Assiette de fruits d'hiver (ananas et
orange)

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

—
Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
Epinards branches en béchamel
Coquillettes

—
Crème dessert saveur chocolat

* : 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

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

Salade verte
et oignons frits
et vinaigrette moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Pommes de terre vapeur
Carottes

Ile flottante
et sa crème anglaise

MARDI

 Poulet lr rôti au jus
et ketchup

Pané à l'emmental
Frites

 Saint Nectaire aop

Orange

MERCREDI

Emincé d'endives et croûtons
Sauce fromage blanc citronnée

 Steak haché de veau lr au jus

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)

 Chou fleur bio béchamel

 Gâteau basque dcg

JEUDI

 Soupe de légumes variés bio
 et emmental râpé bio

 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Riz bio

Clémentine

VENDREDI

****menu végétarien****

Farfalle BIO, pesto, brocoli BIO,
haricot blanc et carotte

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Purée de pommes bio fraîches
parfumée à la cannelle
Sablés coco

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et ketchup
-  Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)
-  Riz bio
-  Yaourt nature sucré de Sigy Icl
-  Clémentine bio

MARDI

menu végétarien

- Salade verte
-  et dés de cantal aop et vinaigrette d'agrumes
-  Tajine de légumes, pois chiche bio et semoule bio
-  Coupelle de purée de pommes bio
- Sablés

MERCREDI

-  Soupe de betteraves bio et pommes de terre bio picard bio
-  et emmental râpé bio
-  Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)
- Quenelle nature sauce végétale crémée*
- Petits pois mijotés
-  Banane bio

JEUDI

menus de fêtes


Pain

VENDREDI

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Jambon blanc* Ir
-  Meunière colin pmd d'Alaska frais
-  Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches et quartier de citron
- Petit fromage frais nature

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

sOgeres



Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****vacances scolaires****

 Salade verte bio

 et dés de cantal aop



Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)

 Filet de limande pmd sauce
aurore

Haricots beurre persillés
Boulgour



Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

****vacances scolaires****

 Omelette bio

Epinards branches en béchamel

 Riz bio



 Camembert bio



 Pomme bio

****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



 Rôti de dinde lr au romarin
Thon à la tomate et au basilic

 Fusilli bio

 et emmental râpé bio



Crème dessert saveur vanille

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

 Soupe andalouse bio (haricot
vert, tomate, pomme de terre)

 et emmental râpé bio



 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)



 Gâteau de maïs, farine lcl

* : 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 (Maternelle)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

 Cantal aop

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

****vacances scolaires****

 Boeuf lr façon bourguignon

 Hoki pmd sauce basilic

 Carottes bio

 Pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Orange bio

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable