

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

 Beignet framboise dcg

Baguette
Beurre doux
Orange
Lait demi écrémé

MARDI

****vacances scolaires****

 Boeuf lr façon bourguignon

 Hoki pmd sauce basilic

 Carottes bio

 Pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature

 Orange bio

 Pomme bio

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme abricot
Yaourt nature

MERCREDI

JEUDI

****vacances scolaires****

Emincé de saumon sauce crème

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

Pointe de Brie
Camembert

 Banane bio
sauce au chocolat lait

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI

****vacances scolaires****

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

 Sauté de veau lr aux olives

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Fruit bio au choix

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et maïs

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus

 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Riz bio

 Carottes bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

MARDI

 Sauté de bœuf char sauce au
thym

*Pané de blé, graine, emmental,
épinards*

Haricots beurre

Blé

 Emmental bio

 Fromage frais Chanteneige bio

Fruit
au choix

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce basilic

 Coquillettes bio
et emmental râpé

 Petits pois mijotés bio

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Clémentine

JEUDI

****menu végétarien****

 Soupe crecy, carotte et pomme
de terre bio
et emmental râpé

 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes
en topping

Fruit
au choix

VENDREDI

***** partage de la Galette *****

Emincé d'endives
Chou chinois
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et quartier de citron

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

Galette à la framipanone

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Torsade sauce lentilles vertes,
tomate et graine de courge
et emmental râpé

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

Fruit
au choix

MARDI

Pomelos
Radis roses
et beurre demi sel

 Dés de saumon pmd sauce
crème et herbes

 Riz bio aux épices douces

 Carottes bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio
et mozzarella

 Poulet lr sauce façon grand
mère

 Hoki pmd sauce au citron

 Gratin de brocolis bio

 Fruit bio
au choix

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

destination mystère : en route pour le canada

Salade iceberg
 et dés de cantal aop
Vinaigrette framboise

PATE CHINOIS BOEUF
CHAROLAIS MAIS, PUREE PDT
(FRAIS)

 Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt
fraîche locale)

Crêpe au sirop d'érable

VENDREDI

menu végétarien

Pizza tomate et fromage
mozzarella
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Fromage fondu bio croc lait

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Fruit
au choix

* : 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 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de mâche et betteraves rouges
Salade verte et maïs
Vinaigrette au miel

 Colin d'Alaska pmd au citron persillé
Pommes de terre vapeur

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

MARDI

****menu réalisé par les enfants****

Salami*
Feuilleté au fromage fondu

 Beignet de poisson pmd
Pommes de terre quartier avec peau et emmental râpé

 Beignet framboise dcg

MERCREDI

Panais rémoulade aux pommes
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

 Omelette bio

 Epinards branches bio à la béchamel

 Fusilli bio et emmental râpé

 Yaourt bio à la myrtille
 Yaourt bio nature

Baguette viennoise
Yaourt nature
Banane

JEUDI

 Soupe de légumes variés bio et emmental râpé

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron

 Lentilles lcl mijotées

Fruit au choix

VENDREDI

****menu végétarien****

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

Cake nature (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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental
Haricots verts à l'ail
Boulgour
Gouda
Edam
Fruit
au choix

MARDI

menu végétarien

Radis roses
et beurre
Pomelos
Penne bio sauce chou fleur bio
et cantal
et emmental râpé
Beignet parfum chocolat
noisette dcg
Beignet framboise dcg

MERCREDI

Soupe dubarry, chou fleur bio et
pommes de terre
et emmental râpé
Sauté de boeuf char sauce
barbecue
*Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron*
Carottes bio
Blé bio
Fruit
au choix
Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

JEUDI

Rôti de porc* Ir sauce caramel
Emincé de saumon sauce oseille
Riz parfumé
Cantal aop
Saint Nectaire aop
Smoothie pomme, mandarine,
miel

VENDREDI

menu végétarien

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
Salade verte bio
et noix
vinaigrette à l'échalote
Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes
en topping
Yaourt aromatisé
Yaourt nature

* : 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



Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Salade iceberg
et oignons frits
Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette moutarde
Beignet stick mozzarella
Riz saveur safrané
Brocolis
Yaourt aromatisé
Yaourt nature

MARDI

menu réalisé par les enfants

Beignets stick de mozzarella
Nuggets de blé
Pommes de terre vapeur
Crème dessert saveur chocolat

MERCREDI

 Soupe andalouse bio (haricot vert, tomate, pomme de terre)
Dés de saumon pmd sauce fines herbes
 Penne bio semi-complet et emmental râpé
 Petits pois mijotés bio
Crème dessert saveur vanille
Danette chocolat et noisette

Baguette viennoise
Banane
Lait demi écrémé

JEUDI

Raclette * (jambon LR, saucisson à l'ail et sec)
VEG - PDT CUBE
AGB, FROMAGE RACLETTE
Raclette (garniture)
Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit bio au choix

VENDREDI

Chandeleur

Céleri rémoulade
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde
Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes
Epinards branches en béchamel Blé
Crêpe nature sucrée
 Pâte à tartiner bio CE

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

Feuilleté au fromage fondu
Croisillon Dubarry

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Fruit
au choix

MARDI

Nuggets de poulet
Poisson blanc pané croustillant
PMD

 Riz bio
 Brocolis bio

 Edam bio
 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Steak haché de veau lr sauce
crème champignons

 *Filet de limande pmd sauce
citron*

 Purée d'haricots verts, pommes
de terre bio fraîches

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Sablés

Baguette
Confiture d'abricots
Clémentine

Yaourt aromatisé

JEUDI

****menu végétarien****

 Soupe de betteraves bio et
pommes de terre bio picard bio

 Pâtes bio sauce ratatouille et
pois cassés
et emmental râpé

Fruit
au choix

VENDREDI

Chou chinois
Salade d'endives et noix
et vinaigrette à la ciboulette
et dés d'emmental

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes
Frites

 Cake au chocolat, farine lcl

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



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

Radis roses
et beurre demi sel
Salade iceberg
et croûtons

Saucisse de volaille façon
chipolata

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Coquillettes bio
et emmental râpé

 Epinards branches bio à la
béchamel
et quartier de citron

 Yaourt nature sucré de Sigy Ici

Baguette
et beurre
Clémentine

Petit fromage frais nature au lait
entier

MARDI

****vacances scolaires****

 Sauté de veau lr sauce
poivrade (carotte, oignon, persil)
 Filet de limande pmd sauce
citron

 Haricots verts bio persillés

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Fruit bio
au choix

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

MERCREDI

****Vacances scolaires****

 Soupe dubarry, chou fleur bio et
pomme de terre

 Poulet lr rôti au jus

 Merlu pmd sauce basilic

 Riz bio

 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

Gâteau fourré au chocolat
Banane
Lait demi écrémé

JEUDI

****vacances scolaires****

 Hoki pmd sauce crème
Carottes
Blé

 Coulommiers bio

 Bûche de chèvre bio

Fruit
au choix

 Gaufre Bruxelloise dcg
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Coupelle de purée de pommes et
fraises

VENDREDI

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

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Parmentier de lentille champignon
et purée de butternut et pdt fraiche

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

Barre bretonne à partager
Poire
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



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Pané à l'emmental
sauce barbecue
Frites

Petit fromage frais nature au lait entier

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio au choix

Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

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

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Edam
Saint Paulin

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture de fraise
Pomme
Lait demi écrémé

MERCREDI

****vacances scolaires****

Tartinade potiron fromage frais
ciboulette

 Merlu pmd sauce citron
Farfalles

Petits pois mijotés
et mozzarella

Fruit
au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Clémentine

JEUDI

****vacances scolaires****

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

 Dés de saumon pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)

Chou fleur

Fruit
au choix

Barre bretonne à partager
Compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écrémé

VENDREDI

****vacances scolaires****

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

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
et dés de cantal aop

Sauté de boeuf charolais sauce moutarde

Nuggets de blé
Haricots beurre
Semoule

 Purée de pomme fraîche bio
Sablés coco

Baguette
et beurre
Orange
Yaourt nature

* : 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