


Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
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


 Beignet parfum chocolat noisette 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

 Orange 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


 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

Madeline
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 (Maternelle)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU



de la semaine

LUNDI





Salade iceberg
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus
 Filet de limande pmd sauce
aurore
 Riz bio
 Carottes bio
Yaourt aromatisé

MARDI

 Sauté de bœuf char sauce au
thym
*Pané de blé, graine, emmental,
épinards*
Haricots beurre
Blé
 Emmental bio
Fruit



MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Merlu pmd sauce basilic
 Coquillettes bio
et emmental râpé
 Petits pois mijotés bio
Liégeois saveur chocolat

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

VENDREDI

*** partage de la Galette ***

Emincé d'endives
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 framigane

* : 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 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 Ici

Fruit

MARDI

Pomelos


 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


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

Fruit

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de mâche et betteraves rouges
Vinaigrette au miel


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


Crème dessert saveur vanille

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

 Omelette bio


 Epinards branches bio à la béchamel


 Fusilli bio et emmental râpé


 Yaourt bio à la myrtille

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

VENDREDI

****menu végétarien****

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Cantal 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 (Maternelle)
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
Boullgour
Gouda
Fruit

MARDI

menu végétarien

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

MERCREDI

Soupe dubarry, chou fleur bio et
pommes de terre
et emmental râpé
Sauté de boeuf char sauce
barbecue
*Galette de boullgour, haricot rouge
et poivron*
Carottes bio
Blé bio
Fruit

JEUDI

Rôti de porc* /r sauce caramel
Emincé de saumon sauce oseille
Riz parfumé
Cantal aop
Smoothie pomme, mandarine,
miel

VENDREDI

menu végétarien

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes
en topping
Yaourt aromatisé

* : 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 (Maternelle)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Salade iceberg
et oignons frits
et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella
Riz saveur safrané
Brocolis

Yaourt aromatisé

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

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


 Fruit bio

VENDREDI

Chandeleur

Céleri rémoulade

 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 (Maternelle)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****



Feuilleté au fromage fondu

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Fruit

MARDI



Nuggets de poulet
Poisson blanc pané croustillant
PMD


 Riz bio
 Brocolis bio


 Edam bio


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat


MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la 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
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

VENDREDI

Chou chinois
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

sOgeres



Oeuf de poule
élevée en plein air



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 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU


de la semaine


LUNDI


****vacances scolaires****


Radis roses
et beurre demi sel

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


 Fruit bio


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

Gâteau fourré au chocolat
Banane
Lait demi écrémé


JEUDI

****vacances scolaires****

 Hoki pmd sauce crème
Carottes
Blé


 Coulommiers bio

Fruit

 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

Parmentier de lentille champignon
et purée de butternut et pdt fraiche

Crème dessert saveur vanille

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

sOgeres



Le Pré Saint - Gervais (Maternelle)
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

 Fruit bio


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

MARDI

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

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Edam


 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

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

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