

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Thon pmd à la tomate et au basilic
 Riz bio
Fromage frais Fraidou
 Edam bio
Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et ananas
Sablés

MARDI

****Menu végétarien****
Nugget's à l'emmental
Carottes
Pomme de terre ronde vapeur
Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Fruit bio au choix

MERCREDI

Céleri râpé
Chou chinois
sauce fromage blanc aux herbes
 Sauté de veau lr aux olives
 *Filet de limande pmd sauce citron*
 Semoule bio
Légumes couscous
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

****le repas du carnaval****
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Beignet de poisson pmd et quartier de citron
Frites
Fromage blanc sucré différemment :
Brisure Oréo
caramel liquide

VENDREDI

 Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)
 et dés de cantal aop
Rôti de dinde lr au jus
 *Merlu pmd sauce basilic*
Chou fleur
assaisonnement ciboulette
Farfalles
et emmental râpé
Fruit frais au choix

* : plat contenant du porc / 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

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

Fruit frais
au choix

MARDI

Salade iceberg
Salade de mâche et betteraves
rouges
vinaigrette aux olives noires

 Poulet lr rôti au jus

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)

 Blé bio sauce tomate
Brocolis

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio
et mozzarella

 Hoki pmd sauce crème

 Riz bio et lentilles à l'Indienne

 Fruit bio
au choix

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

JEUDI

menu végétarien

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé
et emmental râpé

 Beignet framboise dcg

 Beignet aux pommes dcg

VENDREDI

 Tartine oeuf bio cheese creme
et ciboulette

 Jambon blanc* lr

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

 Fruit bio
au choix

* : plat contenant du porc / 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

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et croûtons
et maïs
et vinaigrette au miel

 Dés de saumon pmd sauce
normande (champignon, crème
fraîche)
Pommes de terre persillées

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental
 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé
Ratatouille à la niçoise

 Yaourt nature sucré de Sigy Ici

Fruit frais
au choix

MERCREDI

Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde

 Thon pmd à la tomate et au
basilic
Petits pois mijotés
Boullgour

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

****amuse bouche : confiture de
prune vrac****

Rôti de bœuf charolais au jus
 Hoki pmd sauce crème à la
tomate

 Purée de courgette et pommes
de terre bio

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit frais
au choix
CONFITURE PRUNE

VENDREDI

****menu végétarien****

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 et dés de cantal aop

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

Cake pistache et fleur d'oranger

* : plat contenant du porc / 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



Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Crêpe à l'emmental
Feuilleté au fromage fondu

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

Fruit frais
au choix

MARDI

menu végétarien

Nuggets de blé
Haricots verts
Boullgour

Fromage au lait pasteurisé Carré
Coulommiers

 Tarte au flan dcg

MERCREDI

 Merlu pmd sauce échalote

 Brocolis bio

 Fusilli bio
et emmental râpé

 Coulommiers bio
Fromage frais Fraidou

Fruit frais
au choix

Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

Panais rémoulade aux pommes
Endive aux pommes

 Sauté de bœuf char sauce
forestière (champignons)

sauce tomate
Omelette BIO

 Carottes bio
 Semoule bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

VENDREDI

 Céleri'mentier de poisson pmd
(pommes de terre fraîches)

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde
Pomelos

 Hoki pmd sauce basquaise (ail,
tomate, poivron)

Pommes de terre quartier avec
peau

Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

Liégeois saveur chocolat

MARDI

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

 Riz bio

 Carottes bio

Petit fromage frais nature au lait
entier

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 et dés de cantal aop

 Poulet Ir et ses légumes
couscous

*Couscous de légumes, fèves et
semoule*
Semoule

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Sablés coco

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Yaourt nature

Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Fusilli BIO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental
et emmental râpé

Fruit frais
au choix

VENDREDI

Repas de printemps ** menu
végétarien**

Salade iceberg
Tomate cerise
Vinaigrette à la moutarde et au
basilic

Beignet stick mozzarella
Haricots verts à l'ail
Pommes de terre vapeur

 Gâteau poire chocolat, farine
lcl

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

sOgeres



Appellation d'Origine - Certifié Label Rouge - Logo de l'agriculture - Produit de la mer - Produit local

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce barbecue
Emincé de saumon sauce crème
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
Pomme de terre ronde vapeur

 Camembert bio
Fromage frais Fraidou

Fruit frais au choix

MARDI

****menu végétarien****

Pomelos
Salade verte et croûtons

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

MERCREDI

Filet de limande sauce basilic
Petits pois mijotés
Semoule

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

Fruit frais au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit frais

JEUDI

****amuse bouche : le cacao****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

 Poulet lr rôti au jus
 *Hoki pmd sauce au citron*
Ratatouille à la niçoise
Torsades et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et fraises
Coupelle de purée de pommes
Sablés

VENDREDI

 Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit frais au choix

* : plat contenant du porc / 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 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Tomme blanche
Camembert

Fruit frais
au choix

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

MARDI

****vacances scolaires****

Radis roses
et beurre
Salade verte
et olives noires

 Sauté de veau lr au romarin
Beignet de poisson PMD
et quartier de citron
Carottes

Pomme de terre ronde vapeur

Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Gaufre poudrée
Pomme bicolore
Lait demi écrémé

MERCREDI

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

Nuggets de blé
Coquillettes
et emmental râpé
Epinards branches en béchamel

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

 Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

****vacances scolaires****

Concombre et maïs
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
et vinaigrette aux herbes

 Dés de saumon pmd sauce citron persillée

 Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

Madeleine
Poire
Lait demi écrémé

VENDREDI

****vacances scolaires****

 Bifteck haché bio au jus
 *Meunière colin pmd d'Alaska*
frais

Haricots verts à l'ail
 Riz bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré bio
 Bûche de chèvre bio

Fruit frais
au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Coupelle de purée de pomme coing

* : plat contenant du porc / 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

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****vacances scolaires****

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate
 Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraîches lcl bio
—
 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage frais Carré frais bio
—
Fruit frais au choix

—
Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

****vacances scolaires****

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)
 Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)
Petits pois très fins
—
Yaourt nature
Yaourt aromatisé
—
 Fruit bio au choix

—
Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

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

Salade iceberg et croûtons et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et vinaigrette
—
Nuggets de blé
 Pennes bio et emmental râpé
Ratatouille à la niçoise
—

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio
 Coupelle de purée de pomme et poire bio
Madeleine
—
Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit frais

****vacances scolaires****

Concombre et maïs
Salade de tomates
 et dés de cantal aop sauce fromage blanc aux herbes
—
Rôti de bœuf charolais au jus
 Merlu pmd sauce aux épices douces
Carottes au persil
 Riz bio
—
 Gâteau basque dcg

—
Corn flakes
Fruit frais
Lait demi écrémé

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



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

 Fruit bio
au choix

MARDI

Salade de tomates
Salade iceberg
et oignons frits
vinaigrette au pesto rouge

Emincé de saumon sauce
bretonne

 Purée de courgette bio, pdt
fraîche lcl bio au basilic et huile
d'olive

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

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

 Steak haché de veau lr sauce
au paprika

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Riz bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local