

MENU MATERNELLE

Semaine du 01/05/2023 au 05/05/2023

, Bî eîéPî aî î Bî eîé æYÜî òBè æèYîæè Pè æèBèièöä æèèBç Bèi Pè eîé æè î èáî Bî îí

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|--|--|--|
| | <p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p>* Kiwi bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten) Miel</p> <p> Lait bio* (lait)</p> | <p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio* Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) * (gluten,soja,moutarde,sulfites)</p> <p>Pointe de Brie (lait)</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio Pomme bio local*</p> | <p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Haricots vert à l'échalote (moutarde,sulfites)</p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre (gluten,lait)</p> <p>* Cantal AOP (lait)</p> <p>* Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Pain aux noix AGB (gluten,fruit à coques) et beurre (lait)</p> <p> Lait bio* (lait)</p> | <p>*** Vacances ***</p> <p>Tartinable cream cheese pesto vert (lait,œuf,fruit à coques)</p> <p>Filet de limande pmd sauce aurore (poisson,gluten,lait)</p> <p>Riz bio</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait* (lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>* Kiwi bio</p> |



MENU MATERNELLE



Semaine du 08/05/2023 au 12/05/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|--|--|--|
| | <p> Salade de tomate bio*</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i> et croûtons <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Sauté de bœuf LR marengo</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio * Pomme bio</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio *</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> * Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio* <i>(lait)</i></p> | <p>Filet de merlu pmd sauce curry <i>(gluten, moutarde, poisson, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fraises et sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Pain au lait <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Lait bio* <i>(lait)</i></p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade* <i>(celer, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Carottes fraîches bio lcl *</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Quart de lait et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait)</i></p> <p>* Banane bio</p> |



MENU MATERNELLE

Semaine du 15/05/2023 au 17/05/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Menu Végétarien ***



Salade de betteraves bio*



Vinaigrette bio aux herbes

(moutarde, sulfites)



Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal)

(gluten, soja)



Emmental

(lait)



Kiwi bio*



Baguette bio

(gluten)



Madeleine

(gluten, œuf)

Compote de pommes allégée en sucre

MARDI



Concombres en rondelles bio *



Vinaigrette bio balsamique

(moutarde, sulfites)



Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron

(poisson, lait, céleri, gluten)



Riz bio



Haricots verts extra fins



Yaourt aux fruits

(lait)



Baguette bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)

Fromage fondu Vache qui rit

(lait)



* Pomme bio locale

MERCREDI



Rôti veau bio sauce crème et champignons

(lait)



Lentilles mijotées bio

(céleri)



* Saint Nectaire AOP

(lait)



* Ananas bio



Baguette bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)



Confiture de fraises bio



* Lait bio

(lait)

VENREDI

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Appellation d'Origine Protégée


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable


Produit local

MENU MATERNELLE

Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

 Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
(sulfites)

Petits pois extra fins

 Yaourt nature local bio
Quart de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc

Pêches au sirop

 Pain de campagne bio
(gluten)

=====

Palet breton pour beurr
(lait, gluten)

 Lait bio*
(lait)

MARDI

 Meunière colin pmd d'Alaska frais
(gluten, lait, oeuf, poisson)

Pommes smile

 Fromage blanc bio local de Sigy

 Confiture de fraises bio

 Pomme bio locale*

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Pâte à tartiner bio
(fruit à coque, lait)

 Lait bio*
(lait)

MERCREDI

***** Menu Végétarien *****

  Salade coleslaw bio lcl*
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
(moutarde, sulfites, oeuf)

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
(oeuf, lait, gluten)

 Coquillettes bio
(gluten)

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc
(lait)

* Melon bio

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture de fraises bio
* Kiwi bio

JEUDI

 Poulet LR

  Semoule bio
(gluten)

Légumes couscous
(moutarde, céleri, lait)

 Pont l'Évêque AOP*
(lait)

  Moelleux à la fleur d'oranger cpne
(gluten, oeuf)

 Pain de campagne bio
(gluten)

=====

 Moelleux à la fleur d'oranger cpne
(gluten, oeuf)

 * Banane bio

VENREDI

***** Menu Végétarien *****

 Salade iceberg
Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

Haricots rouges et maïs façon chili

 Riz bio
Camembert
(lait)

  Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle cpne

 Pain de campagne bio
(gluten)

=====

Petits beurre
(gluten, oeuf)

* Orange bio



MENU MATERNELLE



Semaine du 29/05/2023 au 02/06/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|---|--|--|
| | <p> Salade verte bio* Vinaigrette bio au pesto <i>(œuf, lait)</i></p> <p></p> <p>Saucisse chipolatas* <i>Saucisse de volaille façon chipolatas</i></p> <p> Purée cpne de pommes de terre bio locale <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves* bio et fond d'artichaut Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> * Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio * Orange bio</p> | <p> Carottes râpées bio lcl * Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de veau bio sauce fermière</p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio * Pomme bio locale</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) * <i>(moutarde, sulfites, soja, gluten)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, œuf, soja)</i></p> <p> Lait bio* <i>(lait)</i></p> |



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU MATERNELLE

Semaine du 05/06/2023 au 09/06/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

 Sauté de boeuf lr printanier
Petits pois extra fins

Édam
(lait)

 Pomme bio locale*

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Pâte à tartiner bio
(fruit à coques)

 Lait bio*
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de tomate bio local *
vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)

 Dahl de lentilles corails et riz bio
(lait, moutarde)

 Yaourt nature local bio * Quart
de lait
(lait)
Miel

Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

 Pain de campagne bio
(gluten)

Madeleine
(gluten, œuf)

 * Pêche bio

MERCREDI

Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO et
locale) cpne
(gluten)
et gouda
(lait)

 Filet de merlu pmd sauce citron
(gluten, lait, poisson, céleri)

Ratatouille à la niçoise
(céleri, lait)

* Nectarine bio

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture d'abricots bio
* Lait bio
(lait)

JEUDI

 Poulet LR

 Pommes smile
Haricots verts extra fins

 Pont l'Evêque AOP*
(lait)

Banane bio *

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)
Lait bio
(lait)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio *
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé
(gluten)

Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)

Sucre de canne CE

Compote de pommes et
ananas allégée en sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Pain aux raisins
(gluten)
et beurre
(lait)

 * Pomme bio locale

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



MENU MATERNELLE

Semaine du 12/06/2023 au 16/06/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|--|
| <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio local * Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Nectarine bio*</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio* <i>(lait)</i></p> | <p> Concombres rondelles bio local * Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Sauté de veau bio sauce tomate</p> <p>—</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> coulis de fruits rouges</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Confiture de fraises bio Abricot</p> | <p> Salade iceberg Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Brandade de poisson pmd (purée BIO) <i>(céleri, poisson, gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fraises et sucre</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Barre pâtissière à partage <i>(œuf, gluten)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> | <p>Rôti de porc*LR sauce dijonnaise</p> <p> Rôti de dinde LR sauce dijonnaise <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Riz bio Brocolis</p> <p>—</p> <p> Edam <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio*</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Miel</p> <p> Lait bio* <i>(lait)</i></p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local* Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>PIZZA TOMATE, FROMAGE <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p>—</p> <p> Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Miel</p> <p> Confiture d'abricots bio Pomme bio locale *</p> |



MENU MATERNELLE

Semaine du 19/06/2023 au 23/06/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade de betteraves bio*
-  Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)
-  Fusilli bio aux épinards bio et chèvre
(gluten, lait)
-  Saint Nectaire AOP*
(lait)
-  Nectarine bio *
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-  Pain aux noix AGB
(gluten, fruit à coques) et beurre
(lait)
- Compote de pommes allégée en sucre

MARDI

-  Salade de tomate bio lcl *
-  Vinaigrette bio au basilic
- Sauté de bœuf LR sauce au thym
-  Purée de potiron et pommes de terre
(lait)
- Fromage blanc bio local de Sigy
(lait) et dosette de sucre blanc
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-  Baguette bio
(gluten)
-  Fromage fondu vache qui rit bio*
(lait)
- * Kiwi bio

MERCREDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade iceberg
-  Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)
- Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella
(lait, œuf, gluten)
- Yaourt aromatisé
(lait)
- * Melon bio
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-  Baguette bio
(gluten)
-  Confiture d'abricots bio
-  Lait bio *
(lait)

JEUDI

-  Concombres rondelles bio lcl*
-  Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)
- Nuggets de poulet
(gluten)
- Carottes fraîches bio locales *
- Yaourt nature local bio Quart de lait
(lait) et dosette de sucre blanc
- Confiture de cerise noire
-  Pain de campagne bio
(gluten)
- Palet breton pour beurre
(gluten, œuf)
- * Nectarine bio

VENDREDI

- Filet de limande pmd sauce aurore
(poisson, gluten, lait, céleri)
- Riz bio
- Ratatouille à la niçoise
- Mimolette
(lait)
- Abricot bio *
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-  Baguette bio
(gluten)
- Chocolat noir (tablette) Lait bio*
(lait)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

MENU MATERNELLE

Semaine du 26/06/2023 au 30/06/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

 Mâche
 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)

  Sauté de porc* LR sauce
 fermière (bouillon de volaille
 petits pois, carotte)

 Sauté de dinde LR façon
 fermière

  Purée cpne de pommes de
 terre bio local
(lait)

 Yaourt nature local bio
 Quart de lait
(lait)

 et dosette de sucre blanc

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

Miel

* Pêche bio

MARDI

***** Menu Végétarien *****

  *Concombres rondelles bio local

 Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)

 Haricots rouges et maïs façon
 chili

 Riz bio

 Pointe de Brie
(lait)

 Compote de pommes et ananas
 allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

 Barre pâtisseries à partage
(gluten, œuf, lait)

  * Pomme bio locale

MERCREDI

 *Melon bio

 Navarin d'agneau LR

  Semoule bio locale
(gluten)

Légumes couscous

 Fromage blanc bio locale de
 Sigy*

 Miel

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture de fraises bio

 Compote de pommes allégée en
 sucre

JEUDI

  Salade de tomate bio local *
 vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)

 Dés d'emmental
(lait)

 Filet de cabillaud pmd sauce
 carotte
(poisson, gluten, lait, celeri)

 Épinards branches à la crème
(lait)

 Cake à la cannelle
 cpne
 (farine locale
(gluten, lait, œuf))

 Baguette bio
(gluten)

 Cake à la cannelle cpne
 (farine locale)
(gluten, œuf, lait)

 * Kiwi bio

VENREDI

***** Menu Végétarien *****

 Haricot vert bio *
 Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)

 Oeuf dur bio
(œuf)

  Taboulé (semoule BIO
 local)
(gluten)

 Camembert
(lait)

 Banane bio*

 Baguette bio
(gluten)

 Gaufre poudrée
(gluten, œuf, soja)

 Lait bio*
(lait)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

