













# 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)*

### JEUDI

### VENDREDI

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>(sulfites)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <hr/> <p>  Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p>Pêches au sirop</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Palet breton pur beurre <i>(lait, gluten)</i></p> <hr/> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(gluten, lait, oeuf, poisson)</i></p> <p>Pommes smile</p> <hr/> <p>  Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p>  Confiture de fraises bio</p> <hr/> <p>  Pomme bio locale*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, oeuf)</i></p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(oeuf, lait, gluten)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Melon bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Poulet LR</p> <p>  Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(moutarde, céleri, lait)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Évêque AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>  Moelleux à la fleur d'oranger cpne <i>(gluten, oeuf)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>  Moelleux à la fleur d'oranger cpne <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade iceberg Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <hr/> <p> Riz bio Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>  Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Orange bio</p>





# 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>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> et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i> Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio et fond d'artichaut  Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>  Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture de fraises bio  Orange bio</p>	<p>  Carottes râpées bio Ici</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de veau bio sauce fermière</p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture de fraises bio  Pomme bio locale</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></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>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, œuf, soja)</i> Lait bio <i>(lait)</i></p>




# 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

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

  Salade de tomate bio local  
 Vinaigrette bio balsamique  
*(moutarde, sulfites)*

—

Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
 et mozzarella  
*(gluten, lait, œuf)*

—

Yaourt aux fruits  
*(lait)*

—

 Nectarine bio\*

—

 Baguette bio  
*(gluten)*

—

Petits beurre  
*(gluten, lait, œuf)*

—

 Lait bio  
*(lait)*

## MARDI

  Concombres rondelles bio local  
 Vinaigrette bio à la ciboulette  
*(moutarde, sulfites)*

—

 Sauté de veau bio sauce tomate

—

 Lentilles mijotées bio  
*(céleri)*

—

 Fromage blanc bio local de Sigy  
 *(lait)*

coulis de fruits rouges

—

 Baguette bio  
*(gluten)*


—

 Baguette bio  
*(gluten)*

—


 Confiture de fraises bio  
Abricot

## MERCREDI

Salade iceberg  
Vinaigrette bio aux herbes  
 *(moutarde, sulfites)*

Dés de mimolette  
*(lait)*


—

 Brandade de poisson  
pmd  
(purée BIO)  
*(céleri, poisson, gluten, lait)*

—

Fraises et sucre


—

 Baguette bio  
*(gluten)*



—



Barre pâtisseries à partage  
*(œuf, gluten)*

—


 Lait bio  
*(lait)*

## JEUDI

  Rôti de porc\*LR  
sauce dijonnaise

  Rôti de dinde LR sauce  
dijonnaise  
*(moutarde, sulfites)*

—

 Riz bio

—

Brocolis


—

Edam  
*(lait)*


—

Banane bio\*

—


 Baguette bio  
*(gluten)*

—

 Baguette bio  
*(gluten)*




Miel

—

 Lait bio  
*(lait)*

## VENREDI


\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

  Carottes râpées bio local  
 Vinaigrette bio au miel  
*(sulfites)*

—


PIZZA TOMATE, FROMAGE  
*(gluten, lait)*

—


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

Sucre de canne CE


—

 Purée pomme bio parfumée  
fleur d'oranger

—

 Baguette bio  
*(gluten)*

—

 Baguette bio  
*(gluten)*

—

 Confiture d'abricots bio  
Pomme bio locale

Inspirations  
sOgeres



\* Aide UE à destination  
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy










# 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 pur 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 pâtissière à partager  
*(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



Certifié Label  
Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer



durable Produit local