



MENU MATERNELLE



Semaine du 27/02/2023 AU 03/03/2023

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|--|--|--|
| | | <p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande PMD sauce citron <i>(poisson, lait, céleri, gluten)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>*Ananas bio</p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p> | <p>*** Vacances ***</p> <p> *Endives bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Sauté de bœuf LR sauce au thym</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce tomate</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Barre pâtissière <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> *Pomme bio locale</p> | <p>*** Vacances***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> *Salade coleslaw bio locale <i>(carotte, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>(œuf, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Lasagne ricotta épinard <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Camembert <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>Miel</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p> |





MENU MATERNELLE

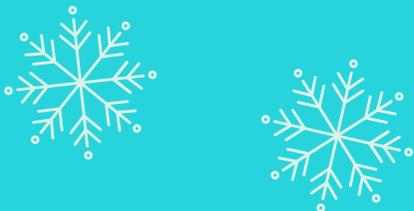


Semaine du 06/03/23 au 10/03/23

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| <p> *Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Filet de merlu PMD sauce échalote <i>(poisson, lait)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> 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> *Orange bio</p> | <p> Sauté de porc LR Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(céleri, moutarde)</i></p> <p> Gouda <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> *Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> *Lait bio <i>(lait)</i></p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> * Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, œuf, moutarde)</i></p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> *Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio local</p> | <p> Goulash de bœuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> *Banane bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> *Lait bio <i>(lait)</i></p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Coquillette BIO au pesto <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Haricots rouges et maïs façon Chili</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> *Kiwi bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> |





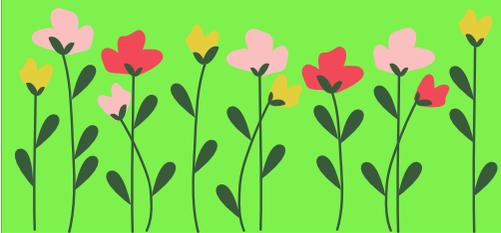
MENU MATERNELLE



Semaine du 13/03/23 au 17/03/23

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| <p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de veau bio sauce crème champignons <i>(lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> *Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> *Orange bio</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Potage Crécy (carotte, pdt) <i>(céleri, lait)</i></p> <p></p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p> *Pomme bio</p> | <p>Merguez <i>(moutarde)</i></p> <p> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Pomme bio locale</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>(soja, lait)</i></p> <p>(Compote de pommes allégée en sucre</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>* Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p> | <p> *Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce aurore <i>(gluten, lait, poisson, céleri)</i></p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Epinards branche au jus</p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio *Banane bio</p> |



MENU MATERNELLE



Semaine du 20/03/23 au 24/03/23

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| <p>Poulet LR</p> <p> Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes (lait)</p> <p> Emmental (lait)</p> <p> *Ananas bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p> *Lait bio (lait)</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio au miel (moutarde, sulfites)</p> <p> Dahl de lentilles corail et riz bio (lait, moutarde)</p> <p>Pointe de Brie (lait)</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> *Pomme bio local</p> | <p> Sauté de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon) (moutarde, sulfites)</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p> *Pont l'Évêque AOP (lait)</p> <p> Poire bio local</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Barre pâtissière à partager (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Lait bio</p> | <p>Concombre en rondelles</p> <p>Vinaigrette au fromage blanc bio (lait)</p> <p> Meunière colin PMD d'Alaska frais (poisson, gluten, oeuf, lait)</p> <p> Gratin de chou fleur (lait, gluten)</p> <p> Semoule au lait (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Pain aux noix bio (gluten, fruit coques)</p> <p>Miel</p> <p> *Poire bio</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p> Pizza tomate fromage (gluten, lait)</p> <p> Fromage blanc bio local de sigy (lait)</p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Fromage fondu Vache qui rit (lait)</p> <p> *Banane bio</p> |



MENU MATERNELLE

Semaine du 27/03/23 au 31/03/23

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Chou chinois

 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)

 Couscous de légumes bio
(gluten, soja, moutarde, sulfites)

Edam
(lait)

Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

Petits beurre
(gluten, lait, œuf)
*Lait bio
(lait)

MARDI

Potage de légumes variés
et emmental râpé
(lait)

 Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce basquaise
(poisson)

 Riz bio
 Haricots verts extra fins

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)
 Pâte à tartiner bio
(lait, fruit à coques)
 Lait bio
(lait)

MERCREDI

Nuggets de poulet
(gluten)

 Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)
(lait)

Fromage frais Carré frais
(lait)

 *Orange bio

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)
 Confiture d'abricots bio
Compote de pommes allégée en
sucre

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 *Carottes râpées bio local
sauce vinaigrette bio au
pesto
(lait, œuf)

Pâtes sauce aux légumes et
haché végétal
et emmental râpé
(lait)

 Fromage blanc bio local de
sigy
(lait)

et dosette de sucre blanc
Cubes de pêche au sirop

 Pain de campagne bio
(gluten)

Palet breton pur beurre
(gluten, lait)

 * Pomme bio

VENDREDI

 Sauté de boeuf LR façon
bordelaise

 Lentilles mijotées bio
(céleri)

Camembert
(lait)

 Cake aux épices
farine locale
(gluten, lait, œuf)

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Cake aux épices (farine
locale)
(gluten, lait, œuf)
*Banane bio


Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture



Biologique



Label Rouge



Pêche durable



cuisiné par nos équipes

Produit local

MENU MATERNELLE

Semaine du 03/04/23 au 07/04/23

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

LUNDI

Mâche

 Vinaigrette bio au basilic
(sulfites)



 Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de terre)
(lait, céleri, poisson)



Yaourt nature local bio

 Quart de lait
(lait)
et dosette de sucre blanc

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)
Fromage fondu Vache qui rit
(lait)

 *Pomme bio

MARDI

 Sauté de porc LR au curry
 Sauté de dinde LR au curry
(céleri, lait, moutarde)

 Semoule bio
(gluten)
Légumes couscous
(moutarde, céleri, lait)

Gouda
(lait)

 *Orange bio

 Baguette bio
(gluten)

 Boudoirs
(gluten, lait, œuf)

 *Lait bio
(lait)

MERCREDI

***** Menu Végétarien *****

Concombre en rondelles

 Vinaigrette bio et citron



 Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella (œuf bio et lait local)
(œuf, lait, gluten)



 Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)

 et dosette de sucre blanc

 Baguette bio
(gluten)

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

 *Orange bio

JEUDI

Sauté de veau bio sauce sauce

 fermière
Petits pois extra fins

Carré
(lait)

 *Banane bio

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)
Confiture de fraises bio
* Lait bio
(lait)

VENDREDI

***** Menu Végétarien *****

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



Nuggets de blé
(gluten, céleri)

Haricots verts extra fins

Yaourt aromatisé
(lait)

 Compote de pommes et bananes allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

 Palet breton pur beurre
(gluten, lait, œuf)
*Banane bio

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE



Semaine du 10/04/23 au 14/04/23

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---------------|---|--|---|---|
| *** FERIE *** | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> *Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> *Pont l'Évêque AOP (lait)</p> <p> *Pomme bio local</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (fruit à coque, lait, soja)</p> <p> *Lait bio (lait)</p> | <p> Salade verte bio</p> <p> sauce vinaigrette bio au pesto (lait, œuf)</p> <p> Sauté de bœuf LR marengo</p> <p> Purée de potiron et pommes de terre (lait)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (lait) et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> *Pomme bio</p> | <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Houmous de carotte du cuisiné par nos équipes (lait)</p> <p> chip's de mais</p> <p> Caponata (duo de courgette, olive, poivron) (sulfites)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p> Camembert (lait)</p> <p> *Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Miel</p> <p> *Lait bio (lait)</p> | <p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites) et édam (lait)</p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais (gluten, œuf, poisson, lait)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (gluten, lait, œuf, soja)</p> <p>Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (gluten, lait, œuf, soja)</p> <p> *Lait bio (lait)</p> |



MENU MATERNELLE

Semaine du 17/04/23 au 21/04/23

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

LUNDI

Salade iceberg

 Vinaigrette bio provençale

 Sauté de dinde LR au thym

 Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes *(lait)*

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

 Baguette bio *(gluten)*

 Baguette bio *(gluten)*

Fromage fondu Vache qui rit *(lait)*

 *Pomme bio

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Radis roses et beurre *(lait)*

 Couscous de légumes bio *(gluten, soja, moutarde, sulfites)*

Carré *(lait)*

Compote de pommes et ananas allégée en sucre

 Baguette bio *(gluten)*

Barre pâtisseries à partage *(gluten, œuf)*

 *Poire bio

MERCREDI

 Rôti de veau bio au jus
 Haricots blancs coco bio sauce thym

 Emmental bio *(lait)*

 *Pomme bio locale

 Baguette bio *(gluten)*

 Baguette bio *(gluten)*

Chocolat noir

 *Lait bio *(lait)*

JEUDI

 Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron *(céleri, lait) poisson, gluten*

 Fusilli bio *(gluten)*

 Epinards branches à la crème *(lait)*

 *Saint Nectaire AOP *(lait)*

 *Banane bio

 Baguette bio *(gluten)*
Pain aux raisins et beurre *(gluten, lait)*

 *Lait bio *(lait bio)*

VENREDI

*** Menu Végétarien ***

 *Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) *(moutarde, sulfites, œuf)*

PIZZA TOMATE, FROMAGE *(gluten, lait)*

Fromage blanc bio local de sigy *(lait)*
et dosette de sucre blanc

 Smoothie abricot pomme banane

 Baguette bio *(gluten)*

Petits beurre *(gluten, lait, œuf)*

 *Banane bio

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture

Biologique



Appellation d'Origine

Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Cuisiné par nos équipes



Produit local

MENU MATERNELLE

Semaine du 24/04/23 au 28/04/23

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

LUNDI

*** Vacances ***



Navarin d'agneau LR



Lentilles mijotées bio

(céleri)



* Cantal AOP

(lait)

Compote de pommes allégée en sucre



Baguette bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)

Crème de marron



*Orange bio

MARDI

*** Vacances ***

Filet de cabillaud pmd sauce

crème aux herbes

(céleri, gluten, lait, poisson)



Semoule bio

(gluten)

Légumes couscous

(céleri, lait, moutarde)

Pointe de Brie

(lait)



*Kiwi bio



Baguette bio

(gluten)



Pain aux noix bio

(gluten, fruit coque)



Miel

*Lait bio

(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***



* Endives bio



Vinaigrette bio et citron



Poulet LR

Petits pois extra fins



Fromage blanc bio local de sigy

(lait)



Confiture d'abricots bio



Baguette bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)

Fromage fondu Vache qui rit

(lait)



*Pomme bio local

JEUDI

*** Vacances ***

*** Menu Végétarien ***



*Concombres en rondelles bio



Vinaigrette bio et citron



Quiche aux légumes bio

cuisiné par nos équipes

(gluten, lait, oeuf)



Petit suisse nature bio

(lait)

et dosette de sucre blanc



Purée de pommes bio



Baguette bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)

Chocolat noir

(tablette)



*Banane bio

VENDREDI

*** Vacances ***

*** Menu Végétarien ***



*Salade verte bio



Vinaigrette moutarde bio

(moutarde, sulfites)

Enchilada (Haricots rouges, maïs)

(lait)

Tortilla de blé

(gluten)



Yaourt nature local bio Quart de lait

(lait)



et dosette de sucre blanc



*Banane bio



Baguette bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)



Confiture de fraises bio



*Lait bio

(lait)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Cuisiné par nos équipes



Produit local