



MENU MATERNELLE

Semaine du 04.09.2023 au 08.09.2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de tomate bio lcl Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i> Sauté de boeuf lr façon bordelaise Petits pois extra fins Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture de fraises bio Pomme bio	*** Menu Végétarien *** Salade de betteraves bio Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i> Dahl de lentilles corail et riz bio <i>(lait, moutarde)</i> Camembert <i>(lait)</i> Prune rouge bio* Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Baguette bio <i>(gluten)</i> Chocolat noir (tablette) Lait bio <i>(lait)</i>	Pastèque bio Filet de merlu pmd à l'oseille <i>(gluten, lait, poisson)</i> Boulgour bio <i>(gluten)</i> Courgettes fraîches bio locales Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> Confiture d'abricots bio Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Pain au lait <i>(gluten, oeuf, lait)</i> Nectarine AGB	*** Menu Végétarien *** Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i> Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i> Haricots verts extra fins Mimolette <i>(lait)</i> Banane bio * Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture d'abricots bio Lait bio <i>(lait)</i>	Concombres rondelles bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et fromage de brebis <i>(lait)</i> Rôti de porc*LR sauce dijonnaise <i>(moutarde, sulfites)</i> Émincé de dinde LR sauce dijonnaise <i>(moutarde, sulfites)</i> Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i> Compote de pommes allégée en sucre Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Pain aux noix <i>(gluten, fruit à coque)</i> Miel Banane bio

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



Produit de la mer



durable Produit local



MENU MATERNELLE

Semaine du 11.09.2023 au 15.09.2023



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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade verte bio
- Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)
- Couscous de légumes bio
(légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)
(gluten, soja, moutarde, sulfite)
- Saint Nectaire AOP*
(lait)
- Nectarine AGB *
- Baguette bio
(gluten)
- Barre pâtissière à partager
(oeuf, gluten)
- Lait bio
(lait)

MARDI

- Carottes râpées bio lcl
- Vinaigrette bio et citron
- Saucisse de volaille
façon chipolatas
- Riz bio
- Ratatouille à la niçoise
- Yaourt nature local bio Quart
de lait
(lait)
- Sucre de canne CE
- Baguette bio
(gluten)
- Baguette bio
(gluten)
- Confiture d'abricots bio
- Nectarine bio

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

- Houmous de carotte CPNE
(lait)
- et chip's de maïs
- Fusilli bio aux épinards bio
et chèvre
(gluten, lait)
- Fromage blanc bio local de
Sigy
(lait)
- Pastèque bio
- Baguette bio
(gluten)
- Baguette bio
(gluten)
- Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)
- Lait bio
(lait)

JEUDI

- Salade de tomate bio local
- Vinaigrette bio balsamique
(moutarde, sulfites)
- et billes de mozzarella
(lait)
- Rôti de veau bio au romarin
- Haricots blancs coco sauce
tomate
- Compote de pommes et
abricots allégée en sucres
- Baguette bio
(gluten)
- Madeleine
(gluten, oeuf)
- Banane bio

VENDREDI

- Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce aurore
(céleri, poisson, gluten, lait)
- Brocolis sauce béchamel
(lait, gluten)
- Carré
(lait)
- Cake au chocolat cpne
(farine local)
(gluten, oeuf, lait)
- Baguette bio
(gluten)
- Baguette bio
(gluten)
- Fromage fondu Vache qui rit
(lait)
- Pomme bio

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



MENU MATERNELLE

Semaine du 18.09.2023 au 22.09.2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomate bio local Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i> Sauté de bœuf LR sauce au paprika et persil <i>(lait)</i> Lentilles mijotées bio Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Barre pâtissière à partager <i>(œuf, gluten)</i> Prune rouge bio	*** Menu Végétarien *** Concombres rondelles bio lcl Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i> Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(gluten, soja)</i> Emmental <i>(lait)</i> Compote de pommes et fraises allégée en sucre Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Baguette bio <i>(gluten)</i> Pâte à tartiner AGB <i>(fruits à coque, lait, soja)</i> Nectarine AGB	*** Menu Végétarien *** Crêpe au fromage <i>(gluten, lait, œuf)</i> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i> Ratatouille à la niçoise Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Prune rouge bio Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture de fraises bio Pomme bio	Hachis Parmentier cpne (bœuf charolais et purée de pdt bio) <i>(lait)</i> Pont l'Evêque AOP* <i>(lait)</i> Raisin blanc Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Pain de campagne aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i> Lait bio <i>(lait)</i>	Carottes râpées bio lcl Vinaigrette bio et citron Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes <i>(poisson, lait, gluten, céleri)</i> Riz bio Epinards branche au jus Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> Miel Pain de campagne bio <i>(gluten)</i> Baguette bio <i>(gluten)</i> Chocolat noir (tablette) Banane bio



MENU MATERNELLE

Semaine du 25.09.2023 au 29.09.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***  Salade de tomate bio local  Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i>  Fricassée de lentilles  bio, légumes bio et pdt bio  Edam <i>(lait)</i>  Pêches au sirop  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Petit beurre <i>(gluten, œuf, lait)</i>  Prune rouge bio	Radis roses et beurre <i>(lait)</i>  Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, œuf, lait)</i>  Riz bio  Haricots verts extra fins  Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i>  et dosette de sucre blanc  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Confiture d'abricots bio  Pomme bio	 Sauté de veau bio sauce charcutière <i>(moutarde, cornichon)</i> <i>(moutarde, sulfites)</i>  Petits pois extra fins  Fromage frais Carré demi sel <i>(lait)</i>  Poire bio de producteur local  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Chocolat noir (tablette)  Lait bio <i>(lait)</i>	*** Menu Végétarien ***  Œuf dur bio <i>(œuf)</i>  Mayonnaise bio <i>(œuf, moutarde,)</i>  Caponata (courgette BIO, olive, poivrons)  Pennes bio <i>(gluten)</i>  Cantal AOP* <i>(lait)</i>  Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Pain au lait <i>(lait, gluten, œuf)</i>  Banane bio	 Rôti de porc LR sauce provençale  Émincé de dinde LR sauce provençale  Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)  Carré <i>(lait)</i>  Banane bio*  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Baguette bio <i>(gluten)</i>  Confiture d'abricots bio  Lait bio <i>(lait)</i>

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU MATERNELLE

Semaine du 02.10.2023 au 06.10.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou chinois  Vinaigrette bio au miel (sulfites) Nuggets de poulet (gluten) Purée de potiron et pommes de terre (lait)  Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)  Confiture d'abricots bio  Pain de campagne bio (gluten) Petits beurre (gluten, lait, oeuf)  Pomme bio	*** Menu Végétarien ***  Betterave cube bio et maïs  Vinaigrette bio et citron  Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) (soja, gluten, œuf) Emmental (lait)  Poire bio de producteur local *  Pain de campagne bio (gluten)  Baguette bio (gluten)  Chocolat noir (tablette) Lait bio. (lait)	 Salade verte bio  Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites) et édam (lait)  Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron (celeri, gluten, lait, poisson)  Riz bio  Epinards branches à la crème (lait)  Ananas bio  Pain de campagne bio (gluten)  Baguette bio (gluten)  Confiture d'abricots bio  Pomme bio	*** Menu Végétarien ***  Salade de tomate bio local  Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites) Pizza tomate, fromage (gluten, lait) Fromage blanc bio local de Sigy (lait) Sucre de canne CE Compote de pommes allégée en sucre  Pain de campagne bio (gluten) Pain aux noix (gluten, fruit à coques) Miel Banane bio	Sauté de boeuf LR sauce au thym  Lentilles mijotées bio Camembert (lait) Banane bio *  Pain de campagne 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer



Produit local

MENU MATERNELLE

Semaine du 09.10.2023 au 13.10.2023

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

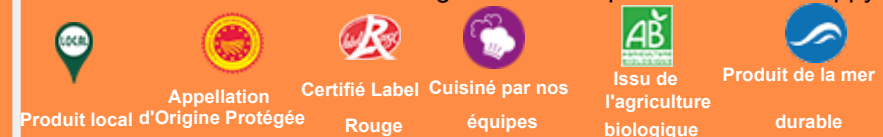
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** C'est la fête : Japon *** *** Menu Végétarien ***   Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au soja (soja, sulfites, gluten) — Boulette sarrasin, lentilles, légumes sauce teriyaki   Céleri, gluten, lait, sésame, soja, sulfites) Riz bio — Fromage blanc bio local de sigy  (lait) — Sablés coco (gluten, œuf)  Baguette bio (gluten) — Pain au lait (lait, gluten, œuf)  Pomme bio	*** C'est la fête : Angleterre ***  Meunière colin pmd d'Alaska frais (poisson, gluten, lait, œuf) Pommes de terre sautées en lamelles — Mimolette (lait)  Assiette de fruits bio*  Baguette bio (gluten) —  Baguette bio (gluten)  Confiture d'abricots bio   Poire bio de producteur local	*** C'est la fête : Argentine *** Salade iceberg vinaigrette chimichurri (sulfites) — Émincé de bœuf LR au caramel   Haricots rouges maïs et butternut cpne (sésame) — Fromage blanc bio local de Sigy  (lait) Confiture de lait (lait)  Baguette bio (gluten) —  Baguette bio (gluten) Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)  Lait bio (lait)	*** C'est la fête : France *** Brandade de poisson pmd cpne   (céleri, gluten, lait, poisson) — Cantal AOP* (lait) —  Cake nature (œuf, gluten, lait) Crème de marron  Baguette bio (gluten) —  Cake nature (œuf, gluten, lait) Banane bio	*** C'est la fête : Cote d'Ivoire *** *** Vegetarien ***   Carottes râpées bio local  Vinaigrette bio d'agrumes (sulfites) — Tiep, boulgour, patate douce, noix de cajou (gluten, lait, fruit à coque, moutarde) — Yaourt aromatisé (lait) —  Banane bio*  Baguette bio (gluten) —  baguette bio (gluten)  Pâte à tartiner bio (fruits à coque, lait, soja)  Lait bio (lait)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU MATERNELLE

Semaine du 16.10.2023 au 20.10.2023

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)
-
-  Haricots rouges et maïs façon
chili cpne
-  Riz bio
-
- Mimolette
(lait)
-
- Poire bio de producteur local*
-   Pain de campagne bio
(gluten)
-
-  Baguette bio
(gluten)
-  Confiture d'abricots bio
-  Lait bio
(lait)

MARDI

-   Chou rouge frais bio local
-  Vinaigrette bio au miel
(sulfites)
-
- Merguez
(moutarde)
-
-   Semoule bio
(gluten)
- Légumes couscous
(céleri, lait, moutarde)
-
-  Fromage blanc bio local de
sigy
-  Miel
-
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-
- Barre pâtissière à partager
(gluten, œuf)
-  Orange bio

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Houmous de carotte cpne
(lait)
-  chip's de maïs
-
-  Omelette bio
(œuf, lait)
-  Coquillettes bio
(gluten)
-  Épinards branches à la crème
(lait)
-
- Camembert
(lait)
-
- Raisin blanc
-
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-
-  Baguette bio
(gluten)
- Fromage fondu Vache qui rit
(lait)
-  Poire bio de producteur local

JEUDI

*** Le grand repas Paris ***

- Potage Crécy
(céleri, lait)
- Emmental râpée
(lait)
-
- Sauté de boeuf LR sauce
caramel
(sulfites)
-  Purée de potiron et
pommes de terre
(lait)
-
- coupelle de purée
pomme coing
et crumble
(gluten)
-
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-
-  Baguette bio
(gluten)
-  Confiture de fraises bio
-  Lait bio
(lait)

VENDREDI

- Salade iceberg
-  Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)
-
- Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce citron
(céleri, gluten, lait, poisson)
-  blé bio
(gluten)
-
- Yaourt nature local bio
-  Quart de lait
(lait)
- et dosette de sucre blanc
-  Pain de campagne bio
(gluten)
-
- Madeleine
(gluten, lait, œuf)
-  Banane bio

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

MENU MATERNELLE

Semaine du 23.10.2023 au 27.10.2023

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

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de bœuf LR aux olives

Petits pois extra fins

Pointe de Brie
(lait)

 Ananas bio

 Baguette bio
(gluten)

Pain au lait
(gluten, lait)

 Lait bio
(lait)

MARDI

*** Vacances ***

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg

 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)

Dahl de lentilles corails et riz
bio

 Pont l'Évêque AOP
(lait)

Pomme bio de producteur local

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Pâte à tartiner bio
(soja, lait, fruits à coque)

 Compote de pommes allégée en sucre

MERCREDI

*** Vacances ***

 Chou blanc bio local
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

 Poulet lr
Purée cpne de pommes de terre bio lcl
(lait)

 Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)

 Confiture d'abricots bio

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture de fraises bio

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

*** Vacances ***

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio local
 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)

Lasagne ricotta épinard
(gluten, lait)

Gouda
(lait)

Purée pomme bio parfumée
 fleur d'oranger

 Baguette bio
(gluten)

Gaufre poudré
(gluten, œuf, soja)

 Poire bio de producteur local

VENDREDI

*** Vacances ***

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

Carottes fraîches bio locales


Yaourt nature local bio Quart
de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc
Beignet aux pommes
(gluten, œuf)

 Baguette bio
(gluten)

Pain aux raisins
(gluten)
et beurre
(lait)
Banane bio


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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

MENU MATERNELLE

Semaine du 30.10.2023 au 03.11.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***  Salade verte bio  Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites) — Pâtes bio, brocolis bio cheddar  et mozzarella (lait, gluten) — Fromage blanc bio local de Sigy  (lait) — Compote pomme nectarine allégée en sucre  Baguette bio (gluten) — Barre pâtissière à partager (gluten, œuf)  Pomme bio	*** Vacances *** Navarin d'agneau lr  Semoule bio (gluten) Légumes couscous (celeri, lait, moutarde) — Edam (lait) Poire bio de producteur local  Baguette 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

