



# MENU MATERNELLE

Semaine du 30.10.2023 au 03.11.2023

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

## LUNDI


\*\*\* Vacances \*\*\*  
\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio  
*(moutarde, sulfites)*

—

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

—


 Fromage blanc bio lcl  
*(lait)*

et dosette de sucre blanc


—

Compote pomme nectarine  
allégée en sucre

—


 Baguette bio  
*(gluten)*

Barre pâtissière à partager  
*(gluten, œuf)*


 Pomme bio

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Navarin d'agneau lr

—


 Semoule bio  
*(gluten)*


Légumes couscous  
*(moutarde, céleri, lait)*

—


Edam  
*(lait)*

—

 Poire bio local


 Baguette bio  
*(gluten)*

—

 Baguette bio  
*(gluten)*

Chocolat noir (tablette)

—

 Lait bio  
*(lait)*


## MERCREDI

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*  
\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe de potiron et pommes  
de terre  
*(céleri, lait)*

—


 Quiche aux légumes bio  
cpne  
*(gluten, lait, œuf)*


—


Emmental  
*(lait)*


—

Orange bio

 Baguette bio  
*(gluten)*

 Baguette bio  
*(gluten)*

 Baguette bio  
*(gluten)*

 Confiture de framboises bio  
Lait bio  
*(lait)*

## VENREDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

Radis roses  
et beurre  
*(lait)*


—

Médailillon de merlu pmd sauce  
au curry  
*(moutarde, gluten, lait, poisson)*

—

 Riz bio  
Brocolis


—

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

Crème de marron  
Baguette bio  
*(gluten)*

—

Petits beurre  
*(gluten, œuf, lait)*

 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  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local




# MENU MATERNELLE


Semaine du 06.11.2023 au 10.11.2023

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

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


  Chou blanc bio local  
 Vinaigrette bio au miel  
(sulfites)

 Couscous de légumes bio  
(légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)  
(gluten, soja, moutarde, sulfites)

Camembert  
(lait)

Compote de pommes et abricots allégée en sucres


 Pain de campagne bio  
(gluten)

 Baguette bio  
(gluten)


Chocolat au lait Tablette  
(soja, lait)


  Poire bio local




## MARDI


 Sauté de porc\* Ir sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte)  
(céleri, lait)

Sauté de dinde Ir façon fermière  
(céleri, lait)

 Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)


 Cantal AOP\*  
(lait)


  Pomme bio local\*  
 Pain de campagne bio  
(gluten)


 Barre pâtissière à partager  
(gluten, œuf)  
Lait bio  
(lait)


## MERCREDI

 Coquillettes bio au pesto  
(gluten, lait, œuf)


 Filet de cabillaud pmd sauce carotte  
(poisson, lait)

 Épinards branches à la crème  
(lait)

 Fromage blanc bio local  
(lait)  
Miel



 Pain de campagne bio  
(gluten)


Pain au lait  
(lait, gluten, œuf)

 Pomme bio de producteur local



## JEUDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio  
(moutarde, sulfites)

 Dahl de lentilles corails et riz bio




Gouda  
(lait)


 Banane bio \*  
 Pain de campagne bio  
(gluten)

 Pain aux raisins  
(gluten, lait)  
et beurre  
(lait)

 Lait bio  
(lait)


## VENDREDI


  Carottes râpées bio local  
 Vinaigrette bio à l'échalote  
(sulfites)



 Rôti de veau bio au romarin

Petits pois extra fins

Yaourt nature local bio Quart  
de lait  
(lait)  
et dosette de sucre blanc

 Pain de campagne bio  
(gluten)

 Baguette bio  
(gluten)

 Confiture d'abricots bio  
 Banane bio

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 13.11.2023 au 17.11.2023


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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(gluten,soja)</i></p> <p></p> <p>Saint Paulin <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Poire bio local*</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p></p> <p>Saucisse chipolatas*</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p>  Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio lcl <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Boudoirs <i>(gluten,lait,œuf)</i></p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p></p> <p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf,lait)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio</p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <p> Madeleine <i>(gluten,œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde) <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** <b>Les pas pareilles</b> ***</p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(gluten,lait,œuf,poisson)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale) <i>(gluten,lait,œuf,soja)</i></p> <p>et copeaux de chocolat blanc <i>(lait,soja)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque,lait,soja)</i></p> <p> Banane bio</p>

# MENU MATERNELLE

Semaine du 20.11.2023 au 24.11.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou chinois Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i>	<b>*** Menu Végétarien ***</b>   Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i>	  Chou rouge frais bio local Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i>	 Tartinable cream cheese pesto vert <i>(lait, fruit à coques)</i>	<b>*** Menu Végétarien ***</b>  Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i>
 Sauté de dinde 1r façon fermière <i>(lait, céleri)</i>	 Haricots rouges et maïs façon	 Sauté de veau bio sauce aux olives	Médailillon de merlu pmd sauce au citron <i>(poisson, céleri, gluten, lait)</i>	 Pizza tomate, fromage <i>(gluten, lait)</i>
 Fusilli bio <i>(gluten)</i>	 Riz bio	 Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i>	 Carottes fraîches bio locales	 Fromage blanc bio local <i>(lait)</i>
Haricots beurre	 Pont l'Evêque AOP* <i>(lait)</i>	 Confiture de fraises bio	 Poire bio local*	 Fromage blanc bio local et dosette de sucre blanc
Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i>	 Clémentine bio *	 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne
 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Baguette bio <i>(gluten)</i>	 Baguette bio <i>(gluten)</i>	 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>
 Baguette bio <i>(gluten)</i>	Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i>	 Baguette bio <i>(gluten)</i>	 Confiture d'abricots bio	 Pain au noix <i>(gluten, fruit à coques)</i>
Fromage fondu Vache qui rit	 Lait bio <i>(lait)</i>	 Chocolat noir (tablette)	 Lait bio	 Miel
  Poire bio local		 Pomme bio	 Lait bio <i>(lait)</i>	 Banane bio

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

# MENU MATERNELLE

Semaine du 27.11.2023 au 01.12.2023














































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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe de carotte et pommes de terre <i>(lait, celeri)</i></p> <p>Des de Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p>Goulash de boeuf Ir (paprika doux, tomate)</p> <p>Lentilles mijotées bio</p> <p>Orange bio*</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Chou blanc bio local</p> <p>Vinaigrette bio au miel</p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Poulet Ir</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p>Pêche au naturel</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p>Poire bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade de pâtes bio orientale <i>(cumin, menthe, tomate, concombre)</i> <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p>Fondant bio au fromage de brebis <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p>Pomme bio local</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Carottes râpées bio local</p> <p>Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce curry <i>(poisson, gluten, lait, celeri)</i></p> <p>Fusilli bio</p> <p>Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>baguette bio <i>(lait)</i></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Clémentine bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p>Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio*</p> <p>baguette bio <i>(lait)</i></p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>

# MENU MATERNELLE

Semaine du 04.12.2023 au 08.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Chou rouge frais bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p></p> <p> Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce citron (poisson, céleri, lait, gluten)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p>  et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p>Petits beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p>  Pomme bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili cpne</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Edam (lait)</p> <p></p> <p>  Poire bio local *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté de boeuf Ir sauce forestière (champignons)</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p></p> <p>  Fromage blanc bio local (lait)</p> <p>Miel</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (lait, gluten, œuf)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne (gluten)</p> <p></p> <p> Omelette bio (œuf, lait)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p></p> <p>Camembert (lait)</p> <p>Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p>Pain de campagne aux raisin (gluten) et beurre (lait)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Céleri bio local en rémoulade (moutarde, sulfites, œuf)</p> <p></p> <p>Nuggets de poulet (gluten)</p> <p>Purée Crécy (purée de carottes  et pommes de terre)</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat (soja, lait)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> baguette bio (gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (fruits à coques, lait)</p> <p> Banane bio</p>

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



# MENU MATERNELLE

Semaine du 11.12.2023 au 15.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio   Vinaigrette moutarde bio  <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Couscous de légumes bio            (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)  <i>(gluten,moutarde,soja,sulfites)</i></p> <p> Edam  <i>(lait)</i></p> <p> Ananas bio*   baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio   Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p>Salade iceberg   Vinaigrette bio Tomatée  <i>(sulfites)</i></p> <p>Hachis parmentier cpne (Bœuf charolais)   <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local  <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE   baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette)  <i>(lait,soja)</i></p> <p> Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p> Médaillon de merlu pmd sauce crème  <i>(poisson,celeri,gluten,lait)</i></p> <p> Riz bio   Haricots verts bio</p> <p> Saint Nectaire AOP  <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p> <p> baguette bio  <i>(lait)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager  <i>(gluten,oeuf)</i></p> <p> Poire bio local</p>	<p> Carottes râpées bio local   Vinaigrette bio balsamique  <i>(moutarde,sulfite)</i>            et gouda  <i>(lait)</i></p> <p> Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p> Cake coco cpne (farine locale)  <i>(gluten,oeuf,lait)</i></p> <p> baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Cake coco cpne (farine locale)  <i>(gluten,oeuf,lait)</i></p> <p> Pomme bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)  <i>(céleri)</i></p> <p>Caponata (duo de courgette, olive,poivron)</p> <p> Pennes bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Pointe de Brie  <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio local*</p> <p> baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i>            miel</p> <p> Banane bio</p>



# MENU MATERNELLE



## Semaine du 18.12.2023 au 22.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Endives bio locales   Vinaigrette bio au miel  <i>(sulfites)</i></p> <p> Sauté de porc* Ir sauce  fermière (bouillon de volaille,  petits  pois, carotte)</p> <p> Emincé de dinde LR  façon fermière</p> <p>   Purée cpne de  pommes  de terre bio local</p> <p>  Fromage blanc bio local  <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre  blanc</p> <p> Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Gaufre poudré  <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Poire bio local</p>	<p> Meunière colin pmd d'Alaska  frais  <i>(poisson, gluten, lait, œuf)</i></p> <p>  Carottes fraîches bio  locales</p> <p> Carré  <i>(lait)</i></p> <p>  Poire bio local *  Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette)  <i>(lait, soja)</i></p> <p> Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Œuf dur bio  <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio  <i>(œuf, moutarde)</i></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et  chèvre  <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de  lait  <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Pain au lait  <i>(gluten, lait, œuf)</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, œuf)</i></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs)  Tortilla de blé  <i>(gluten)</i></p> <p>Mimolette  <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes allégée en  sucre</p> <p> Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette)  <i>(lait, soja)</i></p> <p>  Pomme bio local</p>	<p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises  bio</p> <p> Banane bio</p>







# MENU MATERNELLE



Semaine du 25.12.2023 au 29.12.2023

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 aurore <i>(celeri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Brocolis</p> <p>Pont l'Evêque AOP <i>(lait)</i></p> <p>Orange bio</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Saute de veau bio sauce au thym</p> <p>Lentilles mijotées bio</p> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Orange bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) <i>(céleri, lait)</i></p> <p>et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p>Bolognaise de boeuf charolais</p> <p>Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Poire bio local</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain aux noix AGB <i>(gluten, fruit à coque)</i></p> <p>Miel</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, œuf, sulfites)</i></p> <p>Quiche aux légumes bio cpne <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p>Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Banane bio</p>

