

# 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 Ici  
*(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)*

 Confiture de framboises bio

 Lait bio  
*(lait)*

## VENREDI

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

Radis roses  
et beurre  
*(lait)*

—

 Médaillon 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></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></p> <p>Madéleine <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></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></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	VENREDI
 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 Petits pois extra fins	 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>	 chili cpne	 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*	  Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne
Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i>	  Clémentine bio *	 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>
 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 au noix <i>(gluten, fruit à coques)</i>
 Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i>	 Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i>	 Baguette bio <i>(gluten)</i>	 Confiture d'abricots bio	 Miel
 Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Lait bio <i>(lait)</i>	 Chocolat noir (tablette)	 Lait bio	 Banane bio
  Poire bio local	 Lait bio <i>(lait)</i>	 Pomme bio	  Poire bio local <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

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

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</p> <p> 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*</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p> 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</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> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Médaillon de merlu pmd sauce crème <i>(poisson, celeri, gluten, lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> 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</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfite)</i></p> <p>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></p> <p>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</p> <p> 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 *</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>  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>  Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Banane bio</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>



# 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>(celer, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Brocolis</p> <hr/> <p>Pont l'Evêque AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Orange bio</p> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <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> <hr/> <p>Saute de veau bio sauce au thym</p> <p>Lentilles mijotées bio</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <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> <hr/> <p>Bolognaise de boeuf charolais</p> <p>Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Poire bio local</p> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <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> <hr/> <p>Quiche aux légumes bio cpne <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Banane bio</p>

