

Saint Prix (Maternelle)

Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

**** Vacances scolaires ****

 **EMINCE BOEUF char.**
SAUCE POIVRADE

 Petits pois mijotés bio et blé bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio

Mardi

**** Vacances scolaires ****

 Salade de lentilles bio
dés de mimolette

 Filet de merlu PMD sauce curry

 Carottes bio

 Fruit bio

Mercredi

**** Vacances scolaires ** Repas végétarien ****

 Tomate bio et mozzarella

 Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes

 Pommes noisette

 Yaourt bio nature Quart de Lait Icl

 Palets bretons bio

Jeudi

**** Vacances scolaires ****

 Echine demi sel*
 **Rôtif de dinde 1r au jus**

 Purée de pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Vendredi

**** Vacances scolaires ****

 Concombres en cubes bio

 Filet de colin d'Alaska PMD pané frais

 Riz bio

 Crème dessert bio à la vanille

 Mini cake aux pépites de chocolat bio
Lacté saveur chocolat
 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Palets bretons bio
 Lait bio
 Jus d'orange bio

 Baguette bio
 Gouda bio
 Fruit bio

 Quatre quarts bio
 Yaourt bio nature
 Jus de pommes bio

 Baguette bio
 Confiture de fraises bio
 Yaourt bio à la vanille
 Fruit bio

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





Saint Prix (Maternelle)

Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

-  Emincé de dinde 1r sauce moutarde
-  Lentilles locales mijotées
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-  Fruit bio

-  Nappés chocolat bio
-  Petit suisse nature bio
-  Jus de raisin bio

Mardi

-  Tomate bio
-  Beignet de poisson
-  Coquillettes bio sauce tomate
-  Fromage blanc bio

-  Galette pur beurre bio
-  Fruit bio
-  Yaourt bio nature

Mercredi

-  Taboulé aux légumes bio et fromage de brebis
-  Rôti de veau 1r marengo
-  Courgettes bio au jus de légumes
-  Assiette de fruits bio
-  Fraises bio
-  Banane bio

-  Baguette bio
-  Confiture d'abricots bio
-  Fromage blanc bio
-  Coupelle de purée de pommes de terre bio

Jeudi

- ** Repas végétarien ****
-  Concombres en rondelles bio
-  Carmentier aux lentilles corail et emmental râpé
-  Coupelle de purée de pommes pêches bio

-  Crêpe sucrée bio
-  Fruit bio
-  Lait bio

Vendredi

- Emincé de thon sauce aux fines herbes
-  Boulgour bio
-  Camembert bio
-  Fruit bio

-  Baguette bio
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-  Coupelle de purée de pommes de terre bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Saint Prix (Maternelle) Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Nuggets de poulet
Purée d'épinards et pommes
de terre bio

 Yaourt bio à la vanille

 Fruit bio

Mardi

 Pastèque bio

 Sauté de boeuf charolais
sauce au thym

 Semoule bio sauce tomate

 Yaourt bio nature

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

Mercredi

 Carottes râpées bio
et dés d'emmental

 Dés de saumon à l'oseille

 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

 Madeleine bretonne bio

Lacté saveur vanille

 Jus d'orange bio

Jeudi

**** Repas végétarien ****

 Courgette bio locale et
ciboulette

dés de mimolette

 Boulettes de flageolets bio

 Haricots verts bio sauce tomate

 Gâteau du chef façon
cheesecake du chef et son coulis
de fruit rouge

 Baguette bio

 Camembert bio

 Fruit bio

Vendredi

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce citron

 Rataouille bio et blé bio

 Fromage blanc bio sucré
différemment

confiture de fraises

Sucre roux

dosette de sucre blanc

 Fruit bio

 Palets bretons bio

 Yaourt bio nature

 Jus de pommes bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Charolais



Plat du chef



Saint Prix (Maternelle)

Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Repas végétarien **

 Tomate bio

Caponata (duo de courgette, olive, poivron)

 Penne bio semi-complet et mozzarella

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

 Galette pur beurre bio

 Mini cake aux pépites de chocolat bio

 Yaourt bio à la vanille

 Fruit bio

Mardi

*** Les pas pareilles***

Filet de colin PMD sauce curcuma concomre

 Blé bio

 Camembert bio

 Fruit bio

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

 Petit suisse nature bio

 Jus d'orange bio

Mercredi

 Carottes râpées bio et dés d'emmental

 Sauté de dinde lr sauce origan et tomate

 PDT RONDE agb PERSILLEE

 Coupelle de purée de pommes bio

 Baguette bio

Miel

 Fruit bio

 Flan à la vanille nappé caramel hin

Jeudi

 Salade de blé bio aux légumes bio et dés d'emmental

Filet de colin PMD sauce curcuma concomre

 Courgettes bio

 Fruit bio

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Saint Prix (Maternelle)
Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

- Melon bio
- Sauté de bœuf charolais sauce miroton (oignon, poivre, sel, tomate)
- Purée Crécy bio (purée de carottes et pommes de terre)
- Fromage blanc bio

Mardi

- Pastèque bio
- Brandade de poisson PMD (purée BIO)
- Crème dessert bio à la vanille

- Baguette bio
- Edam bio
- Fruit bio

Mercredi

- Concombres en cubes bio dés de mimolette
- Boulettes au mouton et leur jus
- Légumes couscous bio et semoule bio
- Fruit bio

- Quatre quarts bio
- Yaourt bio nature
- Jus de raisin bio

Jeudi

- ** Repas végétarien ****
- Omelette bio
- Blé bio sauce tomate
- Saint Nectaire aop
- Fruit bio
- Palets bretons bio

- Nappés chocolat bio
- Lacté saveur vanille
- Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Vendredi

- Courgette bio locale et ciboulette
- et dés d'emmental
- Beignet de poisson
- Haricots verts bio au persil
- Doughnut

- Baguette bio
- Pâte à tartiner bio
- Fromage blanc bio
- Fruit bio

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture Biologique



Saint Prix (Maternelle) Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Sauté de bœuf CHAR sauce tomate, basilic

 Purée d'épinards et pommes de terre bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

 Tomate bio lcl

 Emincé de dinde l'r au caramel
Lentilles locales mijotées

 Yaourt bio nature Quart de Lait lcl

 Galette pur beurre bio

**** Repas végétarien ****

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Carottes bio

 Gouda bio

 Fruit bio

 Madeleine épeautre agb

Saucisson sec*
Coupelle de pâté de volaille

Filet de colin d'Alaska PMD à la crème aux herbes

 Riz bio

 Fromage blanc bio

 Palets bretons bio

Lacté saveur chocolat

 Jus de raisin bio

 Baguette bio

 Confiture de fraises bio

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio

 Galette pur beurre bio

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

 Lait bio

 Chocolat en noivre

 Palets bretons bio

 Yaourt bio à la vanille

 Fruit bio

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais



Label Rouge



Local



Saint Prix (Maternelle)

Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

La fête des fruits et légumes frais

 Tomate bio Ici
et billes de mozzarella

 Nuggets de poulet

 Semoule bio sauce tomate

 Yaourt bio à la vanille

 Baguette bio

Miel

 Fruit bio

 Lait bio

Mardi

La fête des fruits et légumes frais

Filet de merlu PMD sauce nantua
(tomate, crème fraîche, échalote)

 Riz bio

 Gouda bio

 Fruit bio

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Fromage blanc bio

Mercredi

La fête des fruits et légumes frais

 Sauté de boeuf charolais
sauce au thym

 Chou fleur bio

 Fromage blanc bio

 Banane bio
et crumble

 Madeleine bretonne bio

 Yaourt bio nature

 Jus de pommes bio

Jeudi

La fête des fruits et légumes fraisRepas Végétarien**

 Carottes râpées bio locales
Sauce fromage blanc aux herbes

Pâtes, tomate de ratatouille et
pois cassés
et emmental râpé

 Smoothie fraise banane

 Palets bretons bio

 Baguette bio

 Confiture d'abricots bio

 Fruit bio

 Flan à la vanille nappé caramel
bio

Vendredi

La fête des fruits et légumes frais

 Concombres en cubes bio
et dés d'emmental
Sauce yaourt crudités

Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais

 Courgettes bio

 Abricotier du chef (farine et lait
locaux)

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Fromage blanc bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais



Local



Plat du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Saint Prix (Maternelle)

Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Repas végétarien **

 Pastèque bio

Nuggets de blé

 Purée de courgette bio et mozzarella

Doughnut

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Mardi

 Sauté de dinde lr au curry BROCOLI agb, SEMOULE agb

 Yaourt nature de Sigy Ici

 Fruit bio

 Palets bretons bio

 Lacté saveur vanille

 Jus d'orange bio

Mercredi

 Melon bio

 Sauté de veau lr marengo (tomate et champignons)

 Carottes bio et boulgour bio

 Fromage blanc bio

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Jeudi

Repas choisi par les enfants de l'école Jules Ferry

 Œuf dur bio sur salade verte bio

 Bolognaise de boeuf charolais

 Spaghetti bio et emmental râpé

Eclair parfum chocolat

 Nappés chocolat bio

 Fruit bio

 Lait bio

Sirop de grenadine

Vendredi

Les pas pareille

Meunière colin d'Alaska PMD et quartier de citron

 Blé bio

 Fromage blanc bio

Confiture de tomate

 Fruit bio

 Galette pur beurre bio

 Petit suisse nature bio

 Coupelle de purée de pommes péches bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Saint Prix (Maternelle)

Menus du 27/06/2022 au 01/07/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Repas végétarien **

-  Melon bio
- Pané à l'emmental
-  Purée Crécy bio (purée de carottes et pommes de terre)
-  Yaourt bio à la vanille
-  Madeleine épeautre agb

Mardi

-  Tomate bio lcl et billes de mozzarella
-  Filet de merlu PMD aux fines herbes
-  Epinards branche bio et riz bio
- Gaufre poudrée

-  Baguette bio
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-  Fruit bio

Mercredi

-  Sauté de boeuf CHAR sauce aux olives
-  Coquillettes bio
-  Saint Nectaire aop
-  Fruit bio

-  Cookies tout chocolat bio
-  Yaourt bio nature
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio

Jeudi

-  Œuf dur bio
-  Mayonnaise dosette
-  Jambon blanc* lr
- Jambon de dinde*
-  Purée de pommes de terre bio et mozzarella
-  Assiette de fruits bio
-  Fraises bio
-  Melon bio

-  Quatre quarts bio
-  Yaourt bio nature
-  Jus de raisin bio

Vendredi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

