

Saint Prix (Maternelle)  
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Menu végétarien \*\*

Beignet stick mozzarella  
Riz  
Cordiale de légumes (carotte,  
courgette, haricots vert)  
Edam bio  
Fruit

Biscuit nappé au chocolat noir  
bio  
Yaourt bio à la vanille  
Purée de pommes et bananes  
bio

## MARDI

Concombres rondelles bio lcl  
et vinaigrette moutarde  
Sauté veau bio sauce au  
romarin  
Pommes de terre quartier avec  
peau  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Baguette bio  
Barre de chocolat  
Petit suisse nature bio  
Fruit bio

## MERCREDI

Tranche de pastèque  
Filet de dinde lr façon jambon  
Coquillettes bio  
Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

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

## JEUDI

### \*\* Les Pas Pareilles \*\*

Rillettes de sardine et céleri  
cpne  
Parmentier de boeuf aux deux  
pommes (pdt fraîche) cpne  
Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
Petit fromage frais nature

Cookies tout chocolat bio  
Fruit bio  
Lait bio

## VENDREDI

Carottes râpées fraîches  
vinaigrette balsamique  
et dés d'emmental  
Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce crème aux herbes  
Haricots verts bio  
Cake coco cpne (farine locale)

Baguette bio  
Gelée de groseille  
Fruit bio  
Petit suisse nature bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Saint Prix (Maternelle)  
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Céleri rémoulade



Sauté de porc\* 1r sauce  
fermière (bouillon de volaille, petits  
pois, carotte)

Sauté de dinde 1r façon fermière

Lentilles mijotées bio

Carottes bio



Mousse au chocolat au lait

Biscuit nappé au chocolat noir  
bio

Yaourt bio nature

Fruit bio

## MARDI

Cordon bleu de volaille

Ketchup

Pâtes bio



Pointe de brie



Fruit

Baguette bio

Beurre doux

Fromage blanc bio

Jus d'orange bio

## MERCREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)

et dés de cantal aop



Goulash de boeuf charolais  
(paprika doux, tomate)

Haricots verts bio



Crêpe nature sucrée

Quatre quarts bio

Yaourt bio nature

Fruit bio

## JEUDI

### \*\* Menu végétarien \*\*

Taboulé

et édam bio



Oeuf dur bio sauce béchamel

Epinards branches bio au  
gratin



Fruit

Baguette bio

Confiture de fraises

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Coupeille de purée de pommes  
bio

## VENDREDI

Courmentier de lieu pmd  
(purée de courgettes et pommes  
de terre) cpne



Yaourt bio aromatisé framboise



Fruit

Baguette bio

Fromage fondu vache qui rit bio

Coupeille de purée de pommes  
bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appi SoHappy

sOgeres

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

Saint Prix (Maternelle)  
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Marmite de colin pmd mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)

 Riz bio

BUCHE MELANGE

Fruit

-----  
Madeleine épeautre AGB

 Purée de pommes et bananes bio

 Yaourt bio nature

## MARDI

**\*\* Menu végétarien \*\***

Radis roses et beurre

 Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

-----  
 Baguette bio

 Fromage frais fouetté bio

 Fruit bio

## MERCREDI

 Jambon blanc\* lr

 Filet de dinde lr façon jambon

 Purée de pommes de terre bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

-----  
 Cookies tout chocolat bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Jus de pommes bio

## JEUDI

Céleri rémoulade et dés d'emmental

 Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)

 Carottes bio locales

Beignet aux pommes

-----  
 Quatre quarts bio

 Fruit bio

 Lait bio

Chocolat en poudre

## VENDREDI

 Houmous bio

 Médaillon de merlu pmd sauce au citron

 Macaroni bio et emmental râpé

Fruit

-----  
 Baguette bio

Barre de chocolat

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Jus de raisin bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Prix (Maternelle)  
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* C'est la fête : AUSTRALIE \*\***

Sauté de dinde sauce  
cheese'mental

 Pennes bio

 Fromage frais fouetté bio

Fruit

 Baguette bio  
Miel

 Purée de pomme et poire bio

 Yaourt bio nature

## MARDI

**\*\* C'est la fête : ARGENTINE \*\***

Salade iceberg  
Vinaigrette Chimi Churri (ail,  
coriandre, estragon, citron,  
ciboulette, persil, paprika)

Sauté de boeuf charolais sauce  
barbecue

 Haricots rouges maïs et  
butternut cpne

 Yaourt bio nature  
Confiture de lait

 Mini cake aux pépites de  
chocolat bio

 Fruit bio

 Lait bio

## MERCREDI

**\*\* C'est la fête : COTE D'IVOIRE \*\***

 Poulet Ir sauce kedjenou  
(tomate, aubergine, oignon,  
gingembre)

 Boulgour bio

 Fromage blanc bio  
Sucre

 Banane bio  
sauce au chocolat lait cpne

 Baguette bio  
Beurre doux

 Yaourt bio nature

 Jus d'orange bio

## JEUDI

**\*\* C'est la fête : JAPON - Menu  
Végétarien \*\***

Radis noir râpé  
et vinaigrette moutarde

 Riz sauce teriyaki (gingembre,  
sésame) et oeuf dur cpne

 Smoothie ananas passion cpne  
Gobelet en carton

 Cookies tout chocolat bio  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

 Fruit bio

## VENDREDI

**\*\* C'est la fête : FRANCE \*\***

 Salade de tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

 Brandade de poisson pmd  
cpne

Barre pâtissière à partager

 Baguette bio  
Confiture d'abricots

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Saint Prix (Maternelle)  
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

chou rouge vinaigrette miel  
moutarde à l'ancienne

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*

Pommes de terre quartier avec  
peau

Crème dessert bio chocolat

Baguette bio

Fromage frais fouetté bio

Jus de pommes bio

## MARDI

Médaille de Merlun pmd sauce  
échalote

Semoule bio

Fromage frais Petit Cotentin

Fruit

Palets bretons bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Coupelle de purée de pommes  
de terre bio

## MERCREDI

Carotte râpée  
et dés de cantal aop

Gardiane de boeuf charolais

Haricots verts bio

Gâteau basque dcg

Baguette bio

Barre de chocolat au lait

Yaourt bio nature

## JEUDI

**\*\* Les Pas Pareilles - Menu  
Végétarien \*\***

Endives bio locales  
et vinaigrette moutarde

Penne bio sauce chou fleur bio  
et cantal  
et emmental râpé

Fruit

Biscuit nappé au chocolat noir  
bio

Purée de pomme et poire bio

## VENDREDI

Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce normande (champignons,  
crème fraîche)

Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio cpne

Fromage blanc  
Confiture de fraises

Miel  
Sucre

Fruit

Baguette bio

Beurre doux

Fromage blanc bio

Jus de pommes bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Saint Prix (Maternelle)  
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes  
Spaghetti

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit

 Galette pur beurre bio

 Coupelle de purée de pommes bio

 Yaourt bio nature

## MARDI

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

 Colombo de porc\* Ir  
*Colombo de dinde LR*

 Riz bio

 Carottes bio

 Munster aop

Fruit

 Baguette bio

Confiture de fraises

 Jus d'orange bio

 Lait bio

## MERCREDI

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

Salade verte aux pommes et oranges  
et dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde

Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée

 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)

Ile flottante  
et sa crème anglaise

 Mini cake aux pépites de chocolat bio

 Fromage blanc bio

 Fruit bio

## JEUDI

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

 Potage poireaux pommes de terre bio  
Duo de mozzarella et cheddar râpés

Sauté de boeuf charolais sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

Haricots verts

 Fruit bio

 Baguette bio

Miel

Dessert lacté gélifié saveur vanille

 Coupelle de purée de pommes bio

## VENDREDI

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

Radis roses en rondelles  
et dés d'emmental  
vinaigrette au basilic

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais  
Chou fleur

 Cake au chocolat cpne (farine LCL)

Madeleine épeautre AGB

 Yaourt bio nature

 Coupelle de purée de pommes bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres

