

Saint Prix (Maternelle)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
Ketchup

 Pennes bio

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

 Fromage blanc bio

 Jus d'orange bio

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

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

  Dahl de lentilles corail bio et
riz bio cpne

 Riz bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

 Biscuit nappé au chocolat noir
bio

 Fruit bio

 Lait bio

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances ***

 Sauté de veau bio sauce
forestière

 Haricots verts bio

 Blé bio

Mimolette

au choix

Madeleine épeautre AGB

 Yaourt bio brassé à la banane

 Jus d'orange bio

VENDREDI

*** Vacances ***

 Soupe de chou fleur bio
 et emmental râpé bio

 Médaillon de merlu pmd sauce
au curry

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

Gaufre poudrée

 Baguette bio

PATE A TARTINER AGB CE

 Coupelle de purée de pommes
bio

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Prix (Maternelle)
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

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

Yaourt aromatisé

Cupelle de purée de pommes

 Baguette bio

 Coulommiers bio

 Jus de pommes bio

MARDI

Colombo de porc*

Colombo de dinde LR
Riz

 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Cupelle de purée de pommes

 Lait bio
 Sirop de grenadine

MERCREDI

Soupe de brocolis, poireaux et
pommes de terres

 Filet de dinde lr façon jambon
Ketchup

 Coquillettes bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Quatre quarts bio

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio

JEUDI

Sauté de boeuf charolais sauce
piquante

Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)

Petits pois mijotés

Pointe de brie

 Fruit bio

 Baguette bio

Beurre doux

Dessert lacté gélifié saveur

VENDREDI

** Les Pas Pareilles **

Chou rouge vinaigrette au cidre
et dés d'emmental

 Médaillon de merlu pmd sauce
crème

 Carottes bio

 Cake au chocolat cpne (farine
LCL)
et copeaux de chocolat blanc

Miel pops

 Fruit bio

 Lait 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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture



Produit de la mer

Saint Prix (Maternelle)
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

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



Merguez

Pommes de terre vapeur

Ratatouille bio



Yaourt bio aromatisé framboise

Galette pur beurre bio

Coupelle de purée de pommes bio

Lait bio

Chocolat en poudre

MARDI

Endives

et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde



Sauté de boeuf charolais sauce au thym

Haricots blancs coco bio sauce tomate



Fruit bio

Baguette bio

Fromage fondu vache qui rit bio

Jus d'orange bio

MERCREDI

Pizza au fromage



Médaillon de merlu pmd sauce au citron

Riz bio

Epinards branche bio à la crème



Ile flottante et sa crème anglaise

Cookies tout chocolat bio

Yaourt bio à la vanille

Fruit bio

JEUDI

**** Menu végétarien ****

Soupe de poireaux pommes de terre bio et emmental



Omelette bio

Carottes bio locales

Boulgour bio



Fruit

Madeleine épeautre AGB

Purée de pomme et poire bio

Lait bio

VENDREDI

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron

Brocolis bio

Torsades bio



Coulommiers



Purée fraîche de pomme bio et banane bio cpne

Baguette bio

Chocolat noir (tablette)

Yaourt bio nature

Fruit 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



Saint Prix (Maternelle)
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Poisson blanc pané croustillant pmd et quartier de citron Riz
-  Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)
-  Fromage frais fouetté bio
- Coupelle de purée de pomme coing
-  Baguette bio Miel
-  Yaourt bio aromatisé framboise
-  Jus d'orange bio

MARDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade verte et croûtons et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne et maïs
-   Tajine de pois chiches et boulgour bio cpne
-  Crème dessert bio chocolat
-  Biscuit nappé au chocolat noir bio
-  Yaourt bio nature
-  Fruit bio

MERCREDI

-  Jambon blanc* lr Mayonnaise
-  *Filet de dinde lr façon jambon* Pommes de terre quartier avec peau
- Fromage blanc individuel sucré différemment : Confiture d'abricots Miel
-  Fruit bio
-  Baguette bio
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-  Purée de pommes et bananes bio

JEUDI

- Boulettes de boeuf charolais sauce basquaise
-  Macaroni bio
- Bûche mélangé
-  Fruit bio
-  Galette pur beurre bio
-  Yaourt bio aromatisé framboise
-  Jus de pommes bio

VENDREDI

- Carotte râpée et dés de cantal aop
-  Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes
-  Chou fleur bio en gratin
-  Pommes de terre bio
- Tarte au flan dcg
-  Mini cake aux pépites de chocolat bio
-  Fruit bio
-  Lait 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



Saint Prix (Maternelle)
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Jus de pamplemousse



Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

Lentilles mijotées bio



Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Madeleine épeautre AGB

Yaourt bio nature

Jus de pommes bio

MARDI

Thon à la tomate et au basilic
cpne

Macaroni bio



Camembert



Fruit bio

Baguette bio

Chocolat au lait (tablette)

Coupelle de purée de pommes
bio

Lait bio

MERCREDI

Céleri rémoulade
 et dés de cantal aop



Gardiane de boeuf charolais

Carottes bio



Beignet aux pommes

Cookies tout chocolat bio

Yaourt bio à la vanille

Fruit bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Omelette bio
Sauce Basquaise

Haricots verts

Blé bio



Yaourt nature



Fruit bio

Palets bretons bio

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Lait bio

Chocolat en poudre

VENDREDI

Soupe cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)
et emmental râpé



Médaillon de merlu pmd sauce
échaïote

Epinards branches bio au
gratin

Riz bio



Fruit bio

Baguette bio

Chocolat noir (tablette)

Yaourt bio aromatisé framboise

Jus de pomme 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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Prix (Maternelle)
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette au basilic

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

Petit fromage frais nature

 Madeleine épeautre AGB
 Coupelle de purée de pommes bio
 Lait bio

MARDI

Sauté de bœuf charolais façon orientale

 Blé bio
 Ratatouille bio

 Munster aop

 Fruit bio

 Baguette bio
 Fromage frais Carré frais bio
 Fruit bio

MERCREDI

Pizza au fromage

Beignets de calamar
Petits pois mijotés

 Crème dessert bio chocolat

 Cookies tout chocolat bio
 Fromage blanc bio
 Fruit bio

JEUDI

 Œuf dur bio et mayonnaise

Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)
PATE AGB A LA ROMAINE (JAMBON DINDE)

 Pâtes bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Fruit

 Baguette bio
Confiture de fraises
 Yaourt bio nature
 Jus d'orange bio

VENDREDI

Les pas pareille

 Chou rouge bio et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Purée de potiron et butternut en cube

Yaourt nature
Confiture de fraises
Sucre
Miel

 Galette pur beurre bio
 Fruit bio
 Lait bio
Chocolat en poudre

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Saint Prix (Maternelle)
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce charcutière (moutarde,
cornichon)
Epinards branches à la crème
4B Penne bio semi-complet
Edam
Barre pâtissière à partager

Miel pops
4B Purée de pomme et poire bio
4B Lait bio

MARDI

4B Salade coleslaw bio
Médaille de merlu pmd sauce
bretonne
4B Boulgour bio
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

4B Mini cake aux pépites de
chocolat bio
4B Petit suisse nature bio
Sucre
4B Fruit bio

MERCREDI

Sauté de porc, lardons et sauce
tomate
Sauté de dinde LR, dés de dinde
et sauce tomate
Choux de bruxelles
4B Riz bio
4B Yaourt bio nature
Fruit

4B Baguette bio
4B Fromage frais fouetté bio
4B Jus d'orange bio

JEUDI

4B Salade verte bio et oeuf dur bio
et vinaigrette aux herbes
Gardiane de boeuf charolais
4B Carottes bio locales
assaisonnement cumin
4B Semoule bio
Yaourt aromatisé

4B Biscuit nappé au chocolat noir
bio
4B Fruit bio
4B Lait bio

VENDREDI

**** Menu végétarien ****
4B Parmentier courge butternut
bio (haché végétal) cpne
Salade verte
Camembert
4B Fruit bio

4B Baguette bio
Confiture d'abricots
4B Yaourt bio nature
4B Jus 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



Saint Prix (Maternelle)
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Sauté de porc* 1r sauce au thym
-  Sauté de dinde 1r au thym
-  Haricots verts bio
- Pommes de terre vapeur
- 
-  Cantal aop
- 
-  Coupelle de purée de pommes bio

 Baguette bio
Miel

 Yaourt bio nature

 Jus d'orange bio

MARDI

Menu Végétarien

-  Carottes râpées bio
- 
-  Quenelle bio sauce tomate
-  Riz bio
- 
- Mousse au chocolat au lait

 Cookies tout chocolat bio

 Fruit bio

 Lait bio

MERCREDI

-  Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes
- Epinards branches en béchamel
- Semoule
- 
-  Yaourt bio nature
- 
-  Fruit bio

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Coupelle de purée de pommes bio

JEUDI

*** Repas de fêtes de fin d'année ***

-  Parfait de boeuf char sauce légumes d'antan
- Pommes croquettes
- 
-  Fromage fondu bio croc lait
- 
- Entremet sapin aux deux chocolats

 Galette pur beurre bio

 Fruit bio

 Lait bio

VENDREDI

-  Soupe de légumes variés bio et emmental râpé
- 
-  Médaillon de merlu pmd sauce au citron
- Macaroni
- 
-  Purée de pomme bio cpne

Madeleine épeautre AGB

 Yaourt bio à la vanille

 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



Saint Prix (Maternelle)
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce chasseur
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc nature

 Fruit bio

 Baguette bio
PATE A TARTINER AGB CE
 Coupelle de purée de pommes

bio
 Lait bio

*** Vacances ***

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)

 Carottes bio

 Lentilles mijotées bio

Crème dessert au chocolat

 Quatre quarts bio
 Yaourt bio à la vanille
 Fruit bio

*** Vacances - Menu Végétarien ***

 Soupe de lentilles corail bio et
lait de coco
et emmental râpé

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

 Epinards branches bio à la
béchamel

Fruit

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio
Dessert lacté flan saveur vanille

nappé caramel
 Jus d'orange bio

*** Vacances ***

 Endives bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

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

 Purée Dubarry bio (chou fleur
et pommes de terre)

 Gâteau au caramel cpne (farine
locale)

 Baguette bio
Confiture de fraises
 Fruit bio

 Lait bio

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

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