

Givors (Elémentaire)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
Pomelos
et sucre

Tortelloni 4 fromages (ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz)
sauce tomate


 Emmental bio


 Gouda bio

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille sur lit de caramel


MARDI

Taboulé
Salade de quinoa façon taboulé

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales
et quartier de citron
Courgettes fraîches
assaisonnement à l'ail

 Tomme blanche bio

 Camembert bio

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

** Repas végétarien **

 Tarte provençale d'cg

Beignet stick mozzarella

 Brocolis bio


Fromage frais Petit Moulé


Purée de pommes et mirabelles


Briochette aux pépites de chocolat
Jus multifruit

JEUDI



Melon charentais
Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde


 Colin d'Alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)
Petits pois mijotés


 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc


 Tarte au flan d'cg

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio
 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Bifteck haché char
sauce aigre douce
Boulettes de soja tomatées sauce aigre douce
Pommes dauphines

 Pont l'Evêque aop
Mimolette

 Fruit bio
au choix

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Givors (Elémentaire)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

** Repas végétarien **

Rillettes de thon
Pain navette

Finger soja et blé aux trois graines
Haricots verts

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc



 Fruit bio
au choix


MARDI

** C'est la fête : C'est la rentrée **

Tomate cerise, chips
et sirop de grenadine


Nuggets de poulet
Beignets de calamar
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Fromage fondu bio croc lait
 Fromage fondu vache qui rit bio

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

MERCREDI

Tranche de pastèque

Emincé de saumon sauce citron
 Semoule bio

Petit fromage frais sucré



Smoothie de pommes et bananes

Compote
Pain au lait

JEUDI

** Repas végétarien **

Samoussa de légumes


 Œuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Brie bio
 Coulommiers bio

Fruit
au choix

VENDREDI

Salade verte
Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce
curry

 Riz bio

Edam
Saint Paulin

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Givors (Elémentaire)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio
 Salade de blé bio aux petits légumes bio

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron

 Carottes bio et oignons au naturel


 Saint Nectaire aop
Tomme grise

Fruit au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

Melon charentais
Céleri râpé et sauce cocktail



 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine


Gouda
Emmental


Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

 Steak haché de veau Ir au jus
 Merlu pmd
sauce aux fines herbes
Chou fleur en béchamel

 Fromage frais Carré frais bio

 Tarte normande dcg

Fromage blanc aromatisé
Gaufre poudrée

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Courgette râpée ciboulette
Chou chinois et vinaigrette moutarde

Farfalles champignons et crème


Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Fromage frais cantafrais


Purée de pommes et myrtilles
Purée de pommes locales à la vanille


VENDREDI


Gaspacho de tomates

Saucisse de Strasbourg*
Nugget's à l'emmental

 Purée de pommes de terres fraîches bio

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Fruit bio au choix

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Givors (Elémentaire)

Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU


de la semaine


LUNDI

**** Repas végétarien ** ** Pas pareille : Couscous végétarien ****

Radis roses
et beurre



Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)


 Pont l'Evêque aop
Fournols

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert au caramel

MARDI

 Salade de riz bio composée
 Salade de pommes de terre bio

Filet de poulet sauce façon grand
mère

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Haricots beurre

 Camembert bio

 Coulommiers bio

Fruit
au choix

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

Pizza tomate et fromage

 Omelette bio

Purée de courgettes et pommes de
terre

Fromage blanc aromatisé

Ananas


Compote
Baguette
Pâte à tartiner individuelle

JEUDI

**** Amuse-bouche : Figue ****


Cervelas*

Filet de maquereau à la tomate

 Colin d'Alaska pmd sauce
aurore

 Boulgour bio



 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio


Fruit
au choix


VENDREDI


Concombres tzatziki
Pomelos
et dosette de sucre blanc

  Sauté de bœuf Ir igp sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Brocolis bio en persillade

 Yaourt lcl à la confiture

 Gâteau poire chocolat,
farine lcl

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Feuilleté fromage fondu


Jambon blanc*
Nuggets de blé
Petits pois mijotés


 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Tomme blanche bio

Fruit
au choix

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic


 Coquillettes bio

Fromage fondu kiri
Fromage frais Saint môret


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Boulettes de boeuf char sauce
aux olives

 Colin d'Alaska pmd sauce
végétale champignons crémée

 Semoule bio

Emmental

Cubes de pêche au sirop

Barre bretonne à partager
Jus multifruit

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Salade de blé aux petits légumes
Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili


Pané moelleux au gouda
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé

 Fruit bio
au choix


VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
Billes de mozzarella

Hot Dog à la saucisse végétale
soja et blé
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

 Purée de pomme bio fraîche et
de poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable













Viande charolaise

Givors (Elémentaire)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024







MENU

de la semaine






LUNDI

-  Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
-  Macédoine mayonnaise bio
- 
-  Sauté de veau lcl sauce au thym
-  Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes
-  Chou fleur bio
- 
-  Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc
- 
-  Choux à la crème vanillée dcg









MARDI

- ** Repas végétarien ****
-  Céleri bio rémoulade
 -  Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
 - 
 - Chili végétarien (Haché végétal)
 -  Riz bio
 - 
 - Fromage frais Carré demi sel
 - Fromage frais Chanteneige
 - 
 - Crème dessert au chocolat
 - Crème dessert saveur vanille






MERCREDI

- ** Repas végétarien ****
-  Salade de pâte bio
 - 
 - Galette boulgour pois chiches emmental
 - Haricots beurre
 - 
 - Tomme grise
 - 
 - Fruit
 - 
 -
 - Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc
 - Brownie

JEUDI

- Salade verte
- Salade d'endives et vinaigrette moutarde
- 
-   Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio
- 
-  Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)
- 
-  Saint Nectaire aop
- Mimolette
- 
- Liégeois chocolat
- Liégeois à la vanille sur lit de caramel

VENDREDI

- Taboulé
- Salade de quinoa façon taboulé
- 
-  Beignet de poisson pmd et quartier de citron
-  Carottes bio fraîche à la crème
- 
- Coulommiers
- Bleu
- 
- Fruit au choix

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Givors (Elémentaire)
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

** Odysée du goût : Les épices **


Tartinable de haricots rouges aux épices

Sauté de dinde sauce végétale pomme curry

 Colin d'Alaska pmd sauce végétale pomme curry crémée


Haricots verts


Gouda
Cheddar

 Fruit bio au choix

MARDI

** Odysée du goût : Les épices **

 Concombre bio à la crème de paprika

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio

Fromage frais Rondelé nature
Fromage fondu Croc'lait


Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI

** Repas végétarien ** ** Odysée du goût : Les épices **

Oeuf dur
et dosette de mayonnaise

Crêpe à l'emmental

 Epinards bio hachés à la béchamel

Fromage fondu Samos



Purée de pomme fraîche à la cannelle


Roulé à la framboise
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

** Odysée du goût : Les épices **

Soupe froide de carottes au cumin

  Sauté de boeuf Ir igp sauce au paprika et persil

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Semoule bio

Camembert
Tomme blanche


Fruit
au choix



VENDREDI

** Repas végétarien ** ** Odysée du goût : Les épices **

Salade iceberg
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)

 Yaourt bio aromatisé framboise
 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

 Cake aux épices (farine locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Givors (Elémentaire)

Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

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

Radis roses
et beurre

 Quenelle bio sauce financière
Bouchée

 Pont l'Evêque aop


Liégeois chocolat



Compte
Gaufre poudrée

MARDI

**** Vacances scolaires ****

Salade de haricots verts

 Bifteck haché char sauce
barbecue

 Beignets de calamar
 Pommes de terre rissolées bio
et dosette de mayonnaise

Petit fromage blanc aux fruits


Fruit


Marbré au chocolat
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

 Salade de riz bio composée

 Dés de poisson pmd sauce aux
fines herbes

 Carottes bio fraîches

Fromage frais Fraidou


Purée de pomme fraîche et
banane



Fruit
Baguette
Barre de chocolat

JEUDI

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

Salade iceberg et croûtons
et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella
 Brocolis bio

  Yaourt bio aromatisé vanille

Gâteau au citron


Compte
Brioche en tranche

VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe montagnarde (ail, carotte,
céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

Rôti de porc* froid

 Dés de saumon pmd sauce
curry

 Lentilles mijotées bio

Edam

Fruit

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc
Cake chocolat (individuel)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise



Produit local


Givors (Elémentaire)
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde dijonnaise (moutarde)

 Colin d'Alaska pmd à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)

 Semoule bio

Fromage fondu Six de Savoie


Ile flottante

Fruit

Roulé au chocolat

MARDI

**** Vacances scolaires ****

 Cake à la tomate aux herbes de provence (farine locale)

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

Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

 Brie bio


Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Yaourt aromatisé

Brioche aux pépites de chocolat

MERCREDI


**** Vacances scolaires ****


 Salade de pommes de terre fraîches bio

Quiche lorraine*

Tarte aux fromages

Salade verte et vinaigrette moutarde

 Fromage blanc bio et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Baguette

Fromage fondu kiri

Jus multifruit

JEUDI

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

Carottes en batonnets
Sauce fromage blanc aux herbes

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Mimolette

Brownie

Compote

Madeleine longue

VENDREDI

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local