

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

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde

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

 Emmental bio

Liégeois chocolat

MARDI

Taboulé

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

 Tomme blanche bio

 Fruit bio

MERCREDI

** Repas végétarien **

 Tarte provençale dcg

Beignet stick mozzarella

 Brocolis bio

Fromage frais Petit Moulé

Purée de pommes et mirabelles

Briochette aux pépites de chocolat
Jus multifruit

JEUDI

Melon charentais

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

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Bifteck haché char sauce aigre douce
Boulettes de soja tomates sauce aigre douce

Pommes dauphines

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Givors (Maternelle)
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

 Fruit bio

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

 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

 Oeuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Brie bio

Fruit

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce
curry

 Riz bio

Edam

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

* : 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 (Maternelle)

Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio

Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron

 Carottes bio et oignons au
naturel

 Saint Nectaire aop

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Melon charentais

 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

Gouda

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
et vinaigrette moutarde

Farfalles champignons et crème

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

Purée de pommes et myrtilles

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

 Fruit bio

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Givors (Maternelle)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Radis roses
et beurre

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

 Pont l'Evêque aop

Crème dessert saveur vanille

MARDI

 Salade de riz bio composée

Filet de poulet sauce façon grand
mère

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Haricots beurre

 Camembert bio

Fruit

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

Fruit

VENDREDI

Concombres tzatziki

  Sauté de boeuf 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



Givors (Maternelle)

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

Fruit

MARDI

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Thon à la tomate et au basilic

Coquillettes bio

Fromage fondu kiri

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

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

Pané moelleux au gouda
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Fruit bio

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 (Maternelle)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- 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
 - Chili végétarien (Haché végétal)
 -  Riz bio
 - Fromage frais Carré demi sel
 - Crème dessert au chocolat

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 et vinaigrette moutarde
-   Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio
-   Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)
-  Saint Nectaire aop
- Liégeois chocolat

VENDREDI

- Taboulé
-  Beignet de poisson pmd et quartier de citron
-  Carottes bio fraîche à la crème
- Coulommiers
- Fruit

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

sOgeres



Givors (Maternelle)
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

Fruit bio

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

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

Fruit

VENDREDI

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

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

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

Yaourt bio aromatisé framboise

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

Givors (Maternelle)
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

Givors (Maternelle)
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
Briochette 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