

Givors (Elémentaire)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **


Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
Radis roses
et beurre


 Quenelle bio sauce financière
Bouchée


Fromage frais Petit louis
Fromage fondu kiri

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat


MARDI

 Salade de pâte bio

 Salade de blé bio aux petits légumes bio

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
Petits pois mijotés

 Emmental bio

 Gouda bio


Fruit
au choix

MERCREDI

** Plat végétarien **

Rillettes de thon

Nugget's à l'emmental

 Epinards bio hachés à la béchamel



Cheddar


Fruit


Fromage blanc aromatisé aux fruits
Barre bretonne à partager

JEUDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce niçoise

 Dés de poisson pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)

 Semoule bio

 Brie bio


 Coulommiers bio


Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

VENDREDI

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit

Jambon de dinde
Galette boulgour pois chiches emmental

 Gratin de brocolis bio

 Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc

 Eclair parfum vanille dcg

* : 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



Dégel

Givors (Elémentaire)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

 Macédoine bio
et vinaigrette moutarde

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


Fromage blanc aromatisé aux
fruits


Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Fruit
au choix

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Rôti de porc* cuit au jus


 Colin d'Alaska pmd sauce citron


 Purée de pommes de terres
fraiches bio


Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes

Dessert à boire lacté parfum cacao

Compote
Baguette
Confiture


 Salade de boulgour bio,
tomates bio et poivrons

 Salade de pois chiches bio

 Steak haché de veau lr sauce
poivrade

Pané à l'emmental


 Haricots vert bio à l'ail

 Saint Nectaire aop
Tomme grise


Fruit
au choix


**** C'est la fête : Vendée Globe ****

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote
Pomelos
et sucre

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fromage frais Carré frais bio

Purée pomme fraiche et poire
Purée de pommes et myrtilles

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Givors (Elémentaire)
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Tartinade potiron fromage frais
ciboulette


 Tajine de légumes, pois chiche
bio et semoule bio


 Pont l'Evêque aop
Mimolette



Fruit
au choix

MARDI

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou rouge vinaigrette
à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et quartier de citron

 Epinards bio hachés à la
béchamel

  Yaourt bio lcl saveur
vanille

 Tarte au citron meringuée dcg

MERCREDI

Salade coleslaw

Emincé de volaille kebab
Pain pita
et ketchup

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Pommes Smile

Petit fromage frais sucré


Crème dessert saveur chocolat


Fruit
Roulé à l'abricot


JEUDI

** Repas végétarien **

Soupe saint germain (pois cassés
et pommes de terre fraîches)

 Œuf dur bio
Mayonnaise

 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail

 Tomme blanche bio

 Camembert bio

Fruit
au choix

VENDREDI

Salade verte
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Carbonara* (sauce à la crème,
champignons et lardons de porc)
Thon à la tomate et au basilic

 Pennes bio

et fromage type parmesan

Ile flottante
et sa crème anglaise

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

sOgeres



Décongelé



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable





Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024



MENU

de la semaine

LUNDI

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



Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
Haricots beurre

 Edam bio
 Saint Paulin bio

Fruit
au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Céleri bio rémoulade
 Pomelos bio et sucre

Crozets sauce tartiflette emmental
oignon frit


Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Fraidou

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

MERCREDI

Salade de pâtes (torti, tomate,
poivron, échalote)

Beignets de calamar
et quartier de citron

 Brocolis bio


Emmental


Fruit


Marbré au chocolat
Jus d'oranges (100 % jus)


JEUDI

Rillettes de porc*
et cornichon
Rillettes de thon

 Dés de poisson pmd sauce
curry

 Pommes de terre rissolées bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Brie bio


Fruit
au choix

VENDREDI

**** Amuse-bouche : Graine de
tournesol ****

Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 Chou fleur bio béchamel

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Gâteau au citron

* : 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

Givors (Elémentaire)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de quinoa façon taboulé
Salade de haricots rouges et tomates comme un chili

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron
Petits pois mijotés


 Saint Nectaire aop
Cheddar


Fruit au choix

MARDI

** Repas végétarien **

Emincé de chou blanc et vinaigrette
Emincé d'endives et vinaigrette moutarde


 Tomme blanche bio


Beignet stick mozzarella
 Lentilles mijotées bio

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

MERCREDI


Sardine à l'huile

 Steak haché de veau lr sauce diablotin (tomate, estragon)

 Dés de saumon pmd sauce tomate

 Riz bio

Fromage fondu Samos

 Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

JEUDI


** Repas végétarien **

Radis roses et beurre
Chou chinois et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda

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

 Fromage frais Chanteneige bio


 Fromage frais fouetté Rondelé bio

Cubes de poire au sirop

VENDREDI


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

Jambon blanc*

 Merlu pmd sauce coco citron vert

 Haricots verts bio persillés

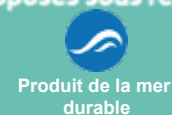
 Yaourt aromatisé à la vanille lcl

 Beignet saveur chocolat noisette dcg

* : 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 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou rouge
Vinaigrette au miel
Pomelos
et dosette de sucre blanc

Sauté de veau sauce
échalote

Dés de poisson pmd
sauce échalote

Pommes de terre rissolées bio

Gouda
Fournols

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

** Repas végétarien **

Taboulé
Salade de pois chiche vinaigrette à
la moutarde

Boulettes de soja sauce tomate

Brocolis bio

Camembert
Bleu

Fruit
au choix

MERCREDI

Macédoine mayonnaise bio

Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche
lcl)

Fromage blanc bio
et dosette de sucre blanc

Eclair parfum au chocolat dcg

Brioche en tranche
Jus de pommes

JEUDI

** Repas végétarien **

Cake polenta et basilic

Omelette bio
Salsifis sauce béchamel

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

Fruit
au choix

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Céleri râpé
et sauce cocktail

Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

Riz bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes
Fromage frais Saint môret

Purée de pommes bio fraîches
parfumée à la cannelle

Purée de pommes bio fraîches
bananes fraîches

* : 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 16/12/2024 au 20/12/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

** Repas végétarien **

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde


Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé


 Pont l'Evêque aop
Montcadi croûte noire

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

MARDI

Pâte en croute *
Filet de maquereau a la tomate
Emincé de thon sauce armoricaine


 Chou fleur bio

 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

Cocktail de fruits

MERCREDI

Salade de blé aux petits légumes

 Boulettes de bœuf char sauce barbecue

Oeuf dur sauce mornay

 Haricots verts bio

Edam


Fruit

Roulé au chocolat
Compote

JEUDI


** C'est la fête : Menu de fin d'année **

Gougère au fromage
Mâche et vinaigrette à l'huile de noix

 Filet de dinde lr sauce pomme crémée
Filet de dorade sauce pomme crémée

Pomme de terre Pom'pin

 Entremet chocolat noisette dcg


 Clémentine bio
Père Noël en chocolat



VENDREDI

** Repas végétarien **

Chou chinois
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Fromage frais Carré frais bio
 Fromage fondu vache qui rit bio

Semoule au lait

* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Viande charolaise



Décongelé


Givors (Elémentaire)
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron
Petits pois mijotés

Tomme blanche

Fruit

Yaourt nature sucré
Pain au lait

MARDI

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

 Céleri bio rémoulade

 Quenelle bio sauce financière

 Riz bio

 Fromage frais Chanteneige bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Marbré au chocolat
Briquette de lait chocolaté

MERCREDI


JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Cake paprika poivron tomate,
farine locale

Nuggets de poulet

Beignets de calamar

 Gratin de carottes bio
fraîches, potiron

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit

Barre bretonne à partager
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI


**** Vacances scolaires ****

Soupe de légumes variés et
pommes de terre fraîches

Jambon blanc*

Finger soja et blé aux trois graines

Pommes de terre crémeuse
cheddar mozzarella

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Liégeois saveur chocolat

Compote
Brownie

* : 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


Givors (Elémentaire)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

Lasagne ricotta épinard chèvre

 Emmental bio


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Compte
Roulé fraise


MARDI

**** Vacances scolaires ****

Pâté de campagne *
Oeuf dur
et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Haricots beurre

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc


Fruit



Baguette
Fromage frais Petit louis
Jus de raisin


MERCREDI

JEUDI

**** Vacances scolaires ****

 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce
façon orientale

 Tajine de légumes, pois chiche
bio et semoule bio

 Semoule bio

Saint Paulin

Fruit

Gaufre poudrée
Yaourt à boire aromatisé fraise

VENDREDI


**** Vacances scolaires ** C'est la
fête : le Nouvel An ****

Salade verte
et noix
et vinaigrette moutarde

Rôti de porc* sauce crème et
champignons

 Merlu pmd

sauce crème champignon

 Brocolis bio sauce béchamel

Fromage frais Petit louis

Gâteau potiron chocolat et
noisette

Fruit

Etoile fourrée à la framboise

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable