

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


MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **


Carotte râpée vinaigrette à la moutarde


 Quenelle bio sauce financière Bouchée

Fromage frais Petit louis

Crème dessert saveur vanille

MARDI

 Salade de pâte bio

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

 Emmental bio


Fruit

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

  Sauté de boeuf lr igp sauce niçoise

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

 Semoule bio

 Brie bio


Liégeois saveur chocolat


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



Décongelé

Givors (Maternelle)
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

Fruit

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

 Steak haché de veau lr sauce
poivrade

Pané à l'emmental


 Haricots vert bio à l'ail

 Saint Nectaire aop


Fruit

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

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote

 Merlu pmd sauce oseille

 Riz bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Purée pomme fraiche et poire

* : 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 (Maternelle)
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



Fruit


MARDI

Radis en rondelles
et vinaigrette 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

Émincé de volaille kebab
Pain pita
Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Pommes Smile
et ketchup

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

Fruit

VENDREDI

Salade verte
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 (Maternelle)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio

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

 Edam bio

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Céleri bio rémoulade

Crozets sauce tartiflette emmental
oignon frit

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

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


Fruit

VENDREDI

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

Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 Chou fleur bio béchamel

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

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 (Maternelle)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de quinoa façon taboulé

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


 Saint Nectaire aop

Fruit


MARDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et
vinaigrette

 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

Pané moelleux au gouda

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


 Fromage frais Chanteneige 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 (Maternelle)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou rouge
Vinaigrette au miel

Sauté de veau sauce
échalote

🌊 Dés de poisson pmd
sauce échalote

🌿 Pommes de terre rissolées bio

Gouda

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

**** Repas végétarien ****

Taboulé

Boulettes de soja sauce tomate

🌿 Brocolis bio

Camembert

Fruit

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

Fruit

VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

🌊 Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes

🌿 Riz bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

🌿 Purée de pommes bio fraîches
parfumée à la cannelle

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

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé

 Pont l'Evêque aop


Crème dessert saveur vanille


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

Nuggets de blé

 Epinards bio hachés à la béchamel

 Fromage frais Carré frais 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 (Maternelle)
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 (Maternelle)
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 Ir 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