

Givors (Elémentaire)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Céleri râpé
et sauce cocktail
Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

AB Ravioli bio au tofu sauce
tomate

Tomme grise
Cheddar

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

MARDI

Taboulé
Salade de riz composée (maïs et
olives)

Filet de poulet sauce au curry
Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry

AB Haricots verts bio

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit
au choix

MERCREDI

** Repas végétarien **

Mortadelle*
Sardine à l'huile

Crêpe à l'emmental
AB Epinards bio hachés à la
béchamel

Fournols

Liégeois saveur chocolat

Fruit
Baguette
Confiture

JEUDI

Macédoine de légumes
mayonnaise
Salade de betteraves vinaigrette à
la moutarde

Saucisse de Strasbourg*
Finger soja et blé aux trois graines
AB Purée de pommes de terre
fraîches bio

AB Brie bio
AB Camembert bio

Fruit
au choix

VENDREDI

Radis en rondelles
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
AB Brocolis bio en persillade

AB Yaourt nature bio Icl

Galette à la frangipane

* : 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



Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Tartinable de haricots rouge et
épice mexicaine fumée
Pain navette

Beignet stick mozzarella
Chou fleur bio béchamel

Saint Nectaire aop
Montcadi croûte noire

Fruit
au choix

MARDI

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

Emincé de saumon sauce oseille
Pâtes bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Crêpe au sirop d'érable

MERCREDI

Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

Sauté de porc sauce aigre douce*
Boulettes de soja tomatées sauce
aigre douce
Polenta

Petit fromage frais sucré

Donut's dcg

Compote
Barre 5 céréales au chocolat

JEUDI

** Repas végétarien **

Salade de blé aux petits légumes
Salade de lentilles

Omelette bio
Petits pois mijotés

Emmental bio
Gouda bio

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

VENDREDI

Salade verte
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Bifteck haché char sauce
barbecue

Colin d'Alaska pmd sauce
estragon

Pommes de terre rissolées bio

Fromage fondu Croc'lait
Fromage frais Rondelé nature

Purée de pomme fraîche bio
Purée de pommes fraîches bio
et figues

* : 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 (Elémentaire)
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde

🐷 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème champignon
Haricots beurre

🌿 Edam bio
🌿 Saint Paulin bio

Fruit
au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et vinaigrette
Pomelos et sucre

🌿 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Petit louis

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur caramel

MERCREDI

Boulogour, tomate et poivron

Beignets de calamar

🌿 Purée de potimarron bio (courge et pomme de terre fraîches)

Cheddar

Fruit

Yourt nature sucré
Gaufre poudrée

JEUDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

Jambon de dinde

🐷 Merlu pmd au jus

🌿 Orge perlé bio sauce tomate

🌿 Yourt bio nature et dosette de sucre blanc

🌿 Yourt bio aromatisé vanille

Fruit
au choix

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade iceberg vinaigrette au cumin
Radis et beurre

🌿 Tajine de légumes, pois chiche bio, semoule bio et amandes en topping

🌿 Tomme blanche bio
🌿 Coulommiers bio

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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable


Givors (Elémentaire)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025


MENU


de la semaine


LUNDI


Salade de pommes de terres fraîches
Salade de quinoa façon taboulé

 Boulettes de boeuf char sauce échalote

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce échalote

 Brocolis bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Chanteneige bio


Cocktail de fruits

MARDI

** Repas végétarien **

Chou chinois et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge


 Pont l'Evêque aop Mimolette

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

MERCREDI

Salade verte et croûtons et vinaigrette moutarde

Cuisse de poulet rôti et son jus
Emincé de saumon sauce citron

 Blé bio


Fromage fondu Six de Savoie


Dessert à boire lacté parfum fraise

Barre bretonne à partager
Jus multifruit


JEUDI

Cervelas*
Oeuf dur

 Colin d'Alaska pmd sauce aurore (crème fraîche, tomate concentrée et fumet de poisson)


 Carottes bio fraîches assaisonnement à l'ail


Fromage au lait pasteurisé Carré Bleu

 Fruit bio au choix


VENDREDI


** Repas végétarien **


 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Endive bio et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda

 Epinards bio hachés à la béchamel

 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Givors (Elémentaire)

Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Pomelos
et dosette de sucre blanc
Radis roses
et beurre

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate



 Gouda bio


 Edam bio


Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

MARDI


Taboulé
Boullgour, tomate et poivron

  Sauté de boeuf l'igp sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)

 Chou fleur bio

 Camembert bio

 Tomme blanche bio

Fruit
au choix

MERCREDI

** Repas végétarien **

Salade de pommes de terres
fraîches
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental
Petits pois mijotés

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit

Fromage blanc aromatisé aux fruits
Baguette
Pâte à tartiner individuelle

JEUDI

Soupe de champignons (pommes
de terre fraîches)

Jambon blanc*
Omelette nature


 Haricots verts bio

  Yaourt bio lcl saveur vanille

Crêpe nature sucrée

VENDREDI


Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et
vinaigrette


 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon

 Riz bio

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

Fromage fondu kiri

 Purée pomme bio parfumée
fleur d'oranger

 Purée de pomme bio fraîche 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



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local


Givors (Elémentaire)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde


 Couscous végétal
5 légumes, raisin sec
(semoule bio)

 Saint Nectaire aop
Fournols

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

MARDI

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



 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron
Gratin de blettes

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

Fruit
au choix


MERCREDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf char
 Thon pmd à la tomate et au
basilic


 Coquillettes bio


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Cake chocolat mandarine farine
lcl

Compote
Brioche en tranche

JEUDI

 Rillettes de saumon pmd

Wings de poulet
Nuggets de blé
 Brocolis bio

 Coulommiers bio

 Brie bio

Fruit
au choix

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Céleri râpé
et sauce cocktail
Emincé d'endives

Parmentier de lentille champignon
et purée de butternut et pdt fraiche

 Saint Paulin bio

 Emmental bio

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



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Givors (Elémentaire)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde
Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote)
Meunière colin d'Alaska et quartier de citron
Haricots beurre
Cheddar
Montcadi croûte noire
Fruit au choix

MARDI

**** Repas végétarien ****
Radis en rondelles et vinaigrette moutarde
Emincé de chou blanc et vinaigrette
Quenelle bio sauce financière
Riz bio
Fromage frais Carré demi sel
Fromage fondu Vache qui rit
Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

MERCREDI

Taboulé
Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental
Chou fleur bio béchamel à l'emmental
Fromage frais Petit louis
Purée de pommes et mirabelles
Fruit
Marbré au chocolat

JEUDI

**** Repas végétarien ****
Crêpe à l'emmental
Oeuf dur bio
Epinards bio hachés à la béchamel
Tomme blanche bio
Fromage au lait pasteurisé Carré bio
Fruit au choix

VENDREDI

Salade verte vinaigrette au vinaigre de cidre
Pomelos et sucre
Sauté de boeuf Ir igp sauce caramel
Colin d'Alaska pmd sauce miel et laurier
Pommes de terre rissolées bio
Yaourt nature lcl
Gâteau tutti frutti lcl (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 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde

Crozets sauce tartiflette emmental oignon frit


Mimolette

Liégeois saveur chocolat


Compte
Pain au lait

MARDI

**** Vacances scolaires ****

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde dijonnaise (moutarde)

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce curry

 Semoule bio

 Brie bio


Fruit

Yaourt nature sucré
Etoile fourrée à la framboise

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

Pâte en croute *
Oeuf dur

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron
Petits pois mijotés

 Fromage frais Chanteneige bio

Smoothie pomme, mandarine, miel

Compte
Gaufre poudrée


JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Soupe de lentille corail et lait de coco

Nems de poulet
Samoussa de légumes
Salade verte

Petit fromage frais aromatisé aux fruits


 Cake au chocolat et épice (farine lcl)


Fruit
Roulé au chocolat


VENDREDI

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

Chou chinois et vinaigrette moutarde

 Grinioc épautre et légumes bio
Pommes de terre crémeuse cheddar mozzarella

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille

Brioche en tranche
Brioquette de lait chocolaté

* : 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



Produit local

Givors (Elémentaire)

Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****


 Salade de pâtes bio, échalote, poivron, vinaigrette bio

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce crème champignon
Purée de haricots verts (pdt fraîche)

 Camembert bio

Fruit


Fromage blanc aromatisé aux fruits


 Cake nature bio (individuel)


MARDI

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

Tartinade potiron fromage frais ciboulette
Chips de maïs

Beignet stick mozzarella
 Brocolis bio sauce béchamel

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

 Beignet saveur chocolat noisette dcg

Baguette
Fromage fondu Six de Savoie
Jus de raisin

MERCREDI

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

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki

 Riz bio

Emmental


Crème dessert saveur vanille


Compote
Marbré au chocolat

JEUDI

**** Vacances scolaires ****

Macédoine de légumes mayonnaise

 Hachis Parmentier de bœuf char pomme de terre bio fraîches

 Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)

Fromage fondu Samos


Ile flottante et sa crème anglaise


Fruit
Barre bretonne à partager


VENDREDI

**** Vacances scolaires ****

Emmental'cake

 Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons

 Nuggets de pois chiche bio

 Carottes bio fraîche à la crème

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit

Barre 5 céréales au chocolat
Jus de pommes

* : 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



Viande charolaise



Viande Française