

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


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Céleri râpé
et sauce cocktail


 Ravioli bio au tofu sauce
tomate

Tomme grise

Crème dessert saveur vanille

MARDI

Taboulé

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

 Haricots verts bio


Fromage frais Tartare nature

Fruit

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

Mortadelle*
Sardine à l'huile

Crêpe à l'emmental
 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fournols


Liégeois saveur chocolat

Fruit
Baguette
Confiture

JEUDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Saucisse de Strasbourg*
Finger soja et blé aux trois graines


 Purée de pommes de terre
fraîches bio


 Brie bio


Fruit

VENDREDI

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron

 Brocolis bio en persillade

 Yaourt nature bio lcl

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 (Maternelle)
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

Fruit

MARDI


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

Emincé de saumon sauce oseille
 Pâtes bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits
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


 Omelette bio
Petits pois mijotés


 Emmental bio


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

VENDREDI


Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Bifteck haché char sauce
barbecue

 Colin d'Alaska pmd sauce
estragon

 Pommes de terre rissolées bio

Fromage fondu Croc'lait

 Purée de pomme fraîche 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 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

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

AB Edam bio

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou blanc et vinaigrette

AB Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Fromage frais Fraidou

Crème dessert saveur chocolat

MERCREDI

Boullgour, tomate et poivron

Beignets de calamar
AB Purée de potimarron bio (courge et pomme de terre fraîches)

Cheddar

Fruit

Yaourt nature sucré
Gaufre poudrée

JEUDI

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

Jambon de dinde
🐷 Merlu pmd au jus
AB Orge perlé bio sauce tomate

AB Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

Fruit

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade iceberg vinaigrette au cumin

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

AB Tomme blanche 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 (Maternelle)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terres fraîches

 Boulettes de boeuf char sauce échalote

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce échalote

 Brocolis bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Cocktail de fruits

MARDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois et vinaigrette moutarde

Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge

 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI

Salade verte et croûtons et vinaigrette moutarde

Aiguillettes de poulet 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


 Fruit bio


VENDREDI


**** Repas végétarien ****

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la 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 (Maternelle)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Pomelos
et dosette de sucre blanc



Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate


 Gouda bio


Crème dessert saveur chocolat

MARDI

Taboulé

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

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)

 Chou fleur bio

 Camembert bio

Fruit

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

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce estragon

 Riz bio

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

 Purée pomme bio parfumée
fleur d'orange

* : 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 (Maternelle)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde


 Couscous végétal
5 légumes, raisin sec
(semoule bio)

 Saint Nectaire aop

Liégeois saveur chocolat

MARDI

Salade de blé aux petits légumes



 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron
Gratin de blettes


Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Fruit


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

Fruit

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Céleri râpé
et sauce cocktail

Parmentier de lentille champignon
et purée de butternut et pdt fraiche

 Saint Paulin bio

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



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pois chiche vinaigrette
à la moutarde

Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron

Haricots beurre

Cheddar

Fruit

MARDI

** Repas végétarien **

Radis en rondelles
et vinaigrette moutarde

Quenelle bio sauce financière

Riz bio

Fromage frais Carré demi sel

Crème dessert saveur vanille

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

Fruit

VENDREDI

Salade verte
vinaigrette au vinaigre de cidre

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 (Maternelle)
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 (Maternelle)
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

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