

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

🌿 Edam bio

Fruit

## MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Emincé de chou blanc et vinaigrette

🌿 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Fromage frais Fraidou

Crème dessert saveur chocolat

## MERCREDI

Boullgour, tomate et poivron

Beignets de calamar  
🌿 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

🌿 Orge perlé bio sauce tomate

🌿 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

Fruit

## VENDREDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Salade iceberg vinaigrette au cumin

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

🌿 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