



Givors

Menus du 01/03/2021 au 05/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO)

 Salade de boulgour bio

Beignet stick mozzarella

 Epinards bio hachés à la béchamel


Rondelé nature
Cantafrais

Fruit
au choix

Mardi

Emincé de chou blanc
Chou chinois

Pavé de colin sauce curry

 Blé bio

Coulommiers
Tomme blanche

Lacté saveur vanille
Lacté saveur chocolat


Mercredi

Salade de riz composée
vinaigrette moutarde

Sauté de porc* sauce olive
Boulettes de soja sauce tomate

Poêlée campagnarde

Bûche mélangée

 Fruit bio

Jeudi

 Macédoine mayonnaise bio

 Salade de betteraves bio

Gardiane de boeuf


 Pavé de merlu pdu sauce béchamel aux épices douces

 Pommes de terre vapeurs bio (pdt fraîches)

 Saint Nectaire aop
Mimolette

Fruit
au choix

Vendredi

 Salade verte bio
vinaigrette au basilic

Pané moelleux au gouda
PUREE : *PANALS*

Yaourt *de nos fermes*
Sucre

Choux à la crème

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit






Givors


Menus du 08/03/2021 au 12/03/2021



Menu de la semaine

Lundi



 Carottes râpées bio
vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre


Pavé de merlu sauce citron
 Penne agb semi-complet


Gouda
Montboissié

Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille

Mardi

 Salade de pommes de terre bio
vinaigrette à l'échalote
 Salade de pois chiches et
tomates bio

 Sauté de dinde ctf sauce
crème et champignons
Tarte aux fromages


 Haricots verts bio
au persil


Brie
Carré

Fruit
au choix

Mercredi

Salade d'endives et pomme
vinaigrette moutarde


 Pavé de colin pdu sauce à
l'oseille


 BROCOLI agb (NATURE)
assaisonnement ciboulette

Camembert

Eclair parfum chocolat

Jeudi

 Céleri rémoulade bio
Salade iceberg

 Veg - Orge perlée bio à la
mexicaine

Vache qui rit
Fromage frais Fromy

Compote de pommes allégée en
sucre
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Vendredi

Cake vert épinard pesto (farine
locale)
Sauce fromage blanc aux herbes

Galette boulgour pois chiches
emmental
Petits pois mijotés

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc nature
Sucre

Fruit
au choix

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Agriculture
Biologique



Pêche durable



Viande certifiée



Givors

Menus du 15/03/2021 au 19/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

Boulgour, concombre et tomate
Salade de haricots blancs aux herbes
Nuggets de blé
Purée de potiron
Edam
Saint Paulin
Fruit au choix

Mardi

Chou chinois vinaigrette moutarde
Pomelos et sucre
Pavé de merlu pdu sauce tomate
Riz bio
Pont l'Evêque aop
Tomme blanche
Lacté saveur chocolat

Mercredi

Salade de betteraves
Bolognaise de boeuf charolais
Thon à la tomate et au basilic
Macaroni bio
Emmental râpé
Fruit

Jeudi

Salade verte bio fraîche
Vinaigrette au cerfeuil
Carottes râpées bio
Oeuf dur bio (plat) sauce mornay
Pommes de terres bio persillées
Petit Moulé
Petit Moulé ail et fines herbes
Mix'lait framboise

Vendredi

Friand au fromage
Rôti de veau
Pavé de colin sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Chou fleur à l'ail
Yaourt nature bio
Sucre
Fruit bio au choix

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Pêche durable



Givors
Menus du 22/03/2021 au 26/03/2021



Menu de la semaine

Lundi

🍷 Rillettes de sardine et céleri du chef
Pain navette
—>
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Haricots beurre
assaisonnement ciboulette
—>
Fromage blanc nature
Sucre
—>
Fruit
au choix

Mardi

Emincé d'endives aux croûtons
vinaigrette moutarde
Céleri râpé
🍷 Sauce cocktail du chef
—>
🍷 Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella
—>
Saint môret
Petit Cotentin
—>
🍷 Purée de pommes locales à la vanille du chef
🍷 Purée de pommes locales du chef

Mercredi

Salade iceberg
vinaigrette moutarde
—>
Crispidor à l'emmental
🍷 Epinards bio hachés à la béchamel
—>
Yaourt aromatisé
—>
Muffin tout chocolat

Jeudi

🍷 Chou blanc bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne
🍷 Salade verte bio
—>
Sauté de boeuf sauce piquante
Pavé de colin sauce aux cornichons
🍷 Semoule bio
—>
Coulommiers
Camembert
—>
Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille

Vendredi

🍷 Salade de blé bio et croquant de légumes
vinaigrette moutarde
—>
Poisson pané frais
🍷 Carottes bio et blé bio sauce crème et quartier de citron
—>
Tomme grise
Montcadi croûte noire
—>
🍷 Fruit bio au choix
POLENTA CHOCOLAT AU LAIT

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit





Givors
Menus du 29/03/2021 au 02/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
 et beurre
 4B Chou rouge bio
 —————
 4B Hachis parmentier bio
Brandade de poisson (purée BIO)
 —————
 Carré
 Brie
 —————
 Lacté saveur vanille
 Lacté saveur chocolat

Mardi

4B Salade de pois chiches bio
 Taboulé aux raisins secs
 (semoule BIO)
 —————
 Sauté de dinde ctf sauce
 basquaise
 Pané au fromage
 Petits pois mijotés
 —————
 Petit fromage frais sucré
 Petit fromage frais aux fruits
 —————
 Fruit
 au choix

Mercredi

Salade coleslaw
 —————
 4B OMELETTE agb A LA
 TOMATE
 Blé
 —————
 Pavé demi sel
 —————
 Compote pomme nectarine
 allégée en sucre

Jeudi

Salade de risetti aux petits
 légumes
 Salade de pommes de terre
 vinaigrette moutarde
 —————
 Finger soja et blé aux trois
 graines
 Poêlée campagnarde
 —————
 Emmental
 Edam
 —————
 4B Fruit bio
 au choix

Vendredi

Chou chinois
 Vinaigrette aux herbes
 Salade iceberg
 —————
 4B Dahl de lentilles corails et riz
 bio
 —————
 Cantadou ail et fines herbes
 Fraidou
 —————
 Comptée pomme, betterave
 du chef sur fraises fraîches

inspirations
 Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Agriculture
 Biologique

Plat du chef

Viande certifiée



Givors

Menus du 05/04/2021 au 09/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade mexicaine
Salade de risetti aux petits légumes

Meunière colin d'Alaska
Epinards bio hachés à la béchamel

Saint Nectaire aop
Saint Paulin

Fruit
au choix

Haricots verts
vinaigrette moutarde

Sauté de dinde ctf façon mafé
Boulettes de soja sauce tomate

Semoule bio

Petit Moulé

Fruit

Salade verte bio fraîche
croûtons
vinaigrette moutarde

Curry de pommes de terre,
courgette, carotte, pois chiche bio
et haricots plats

Coulommiers
Tomme blanche

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au caramel

Salade d'endives et pomme
vinaigrette à l'échalote
Pomelos et sucre
Sucre

Sauté de boeuf sauce poivrade
(oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Pavé de merlu sauce normande
(champignon, crème fraîche)

Chou fleur bio en persillade

Yaourt de nos fermes

Moelleux choco pépite
Gâteau au fromage blanc du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit







Givors
Menus du 12/04/2021 au 16/04/2021

Menu de la semaine



Lundi

Radis roses
et beurre
—>
Pizza tomate et fromage
—>
Fraidou
—>
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres



Mardi

 Salade de pommes de terre bio
vinaigrette moutarde
—>
 Bifteck haché charolais au jus
Pané moelleux au gouda
Petits pois mijotés
—>
Mimolette
—>
Fruit





Mercredi

 Céleri rémoulade bio
—>
Oeufs durs sauce aurore
 Riz bio
—>
Saint Paulin
—>
Lacté saveur chocolat

Jeudi

Emincé de chou rouge
—>
Sauté de porc sauce marengo*
Quenelles sauce financière
 Haricots verts bio
au persil
—>
Petit fromage frais aux fruits
—>
 Cake à la cannelle du chef

Vendredi

Salade de lentilles
vinaigrette moutarde
—>
 Cuisse de poulet ctf rôti au jus
 Pavé de colin pdu sauce citron
 Carottes bio fraîches
à la provençale
—>
Fromage blanc nature
Sucre
—>
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Agriculture
Biologique

Charolais

Pêche durable

Plat du chef

Viande certifiée



Givors


Menus du 19/04/2021 au 23/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Choux-fleurs en salade

 Pavé de colin pdu sauce aurore

 Blé bio

Yaourt nature


Sucre

Fruit

Mardi

Salade de risetti aux petits légumes


 Omelette bio

 Epinards bio hachés à la béchamel

Tomme grise

Liégeois chocolat

Mercredi

 Salade verte bio fraîche
Olives noires
vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

Pavé de merlu

Pommes noisettes

Condiment tomate

Six de Savoie

SMOOTHIE BANANE FRAISE

Jeudi

Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO)

Sauté de boeuf sauce au thym

Beignet stick mozzarella

Courgettes à l'ail

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Vendredi

Chou chinois

Mélange pois cassés, tomate et carotte

 Pâtes bio

Camembert

Compote de pommes et cassis allégée en sucre

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit



Pêche durable



Givors
Menus du 26/04/2021 au 30/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

- 4B Carottes râpées bio
Radis roses
- 4B QUENELLE agb SAUCE FINANCIERE
Bouchée
- Cantafras
Cantadou ail et fines herbes
- Lacté saveur chocolat
Lacté saveur vanille

Mardi

- 4B Salade de riz bio composée vinaigrette moutarde
- 4B Salade de pommes de terre bio
- Sauté de dinde ctf
Tarte aux fromages
- 4B Haricots verts bio au persil
A.B KETCHUP DE CAROTTE
- Pont l'Evêque aop
Carré
- Fruit au choix

Mercredi

- Pizza tomate et fromage
- Bifteck haché charolais au jus
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
- Gratin de blettes
- Samos
- Purée de pommes locales du chef

Jeudi

- Salade de betteraves
Macédoine mayonnaise
- Chili sin carne (haché végétal)
- 4B Semoule bio
- Gouda
Montcadi croûte noire
- Fruit au choix

Vendredi

- Salade verte fraîche vinaigrette balsamique
- Sauté de boeuf sauce hongroise
- Pavé de colin pdu sauce béchamel aux épices douces
- 4B BROCOLI agb (NATURE) assaisonnement ciboulette
- Yaourt nature bio
Sucre
- Cake à la carotte du chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit

