Givors (Elémentaire)
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Radis roses
et beurre
Chou chinois et vinaigrette

Quenelle bio sauce financière
Bouchée

Camembert bio
Brie bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

Taboulé aux raisins secs, semoule bio cpne
Salade de blé bio aux petits légumes bio cpne

Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales
et quartier de citron
Haricots verts bio à l'ail

Pont l'Evêque aop
Fournols

Fruit
au choix

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Fiore, tomate mozzarella sauce tomate

Fromage fondu Croc'lait

Ile flottante

Compote
Pain au lait

JEUDI

Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt) cpne

Jambon blanc*
Nugget's à l'emmental
Pommes de terre bio crémeuse, mozzarella et cheddar

Fruit
au choix

VENDREDI

**** C'est la fête : Partage de la Galette ****

Salade iceberg
et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde ctf façon fermière
Dès de poisson pmd sauce coco citron vert
Carottes bio et oignons au naturel

Yaourt aromatisé

Galette des Rois dcg

* : 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
Cuisiné par nos équipes
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Viande certifiée
Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Repas végétarien **** Crêpe au fromage Œuf dur bio Epinards bio hachés à la béchamel Fromage au lait pasteurisé Carré Coulommiers Fruit au choix	Emincé de chou blanc et vinaigrette Céleri rémoulade Nuggets de poulet Beignet de poisson pmd et quartier de citron Petits pois mijotés Yaourt bio nature et sucre Muffin vanille pépites de chocolat	Macédoine mayonnaise bio Rôti de porc* jus aux oignons Tajine de légumes pois chiches et semoule cpne Semoule bio Saint Paulin Fruit Baguette Pâte à tartiner individuelle Jus multifruit	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) cpne Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce échalote Médaillon de merlu pmd sauce échalote Chou fleur bio Saint Nectaire aop Mimolette Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	**** Pas pareille : Duo de pommes ** ** Repas Végétarien **** Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Pomelos et sucre Chili végétarien (Haché végétal) cpne Riz bio Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Rondelé nature Purée de pomme et cube pomme saveur vanille cpne

* : 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 — Cuisiné par nos équipes — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde Radis roses et beurre Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde) Couscous de légumes bio cpne Semoule bio Fromage frais cantafrais Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Poire au sirop	Cervelas* Œuf dur opa Thon à la tomate et au basilic cpne Coquillettes bio Gouda bio Edam bio Fruit au choix	**** Repas Végétarien **** Salade de riz bio composée cpne Finger soja et blé aux trois graines Navets confits à la tomate Yaourt aromatisé Fruit bio Compote Brioche en tranche	Salade verte et vinaigrette aux herbes Emincé d'endives et vinaigrette moutarde Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio cpne Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) Brie Camembert bio Liégeois chocolat Liégeois à la vanille sur lit de caramel	**** Repas végétarien **** Terrine de légumes et dosette de mayonnaise Pané à l'emmental Haricots beurre à la tomate Fromage blanc bio et sucre Fromage blanc bio aromatisé Cake chocolat mandarine cpne 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

Œuf de poule élevée en plein air — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local — Viande charolaise — Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves Macédoine et vinaigrette moutarde Dés de saumon pmd sauce citron Orge perlé bio Tomme blanche Fromage au lait pasteurisé Carré Fruit au choix	Carottes râpées vinaigrette balsamique Emincé de chou blanc et vinaigrette Sauté de boeuf lr igp sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Pommes de terre rissolées bio Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Cotentin Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Salade de risetti aux petits légumes cpne Steak haché de veau au jus Dés de colin pmd sauce matelote (champignon, échalote) Purée de courge butternut et pommes de terre bio cpne Fromage frais Petit Moulé Smoothie de pommes et bananes Fruit Baguette Confiture	**** Repas végétarien **** Salade de lentilles Salade de blé aux petits légumes cpne Omelette bio sauce tomate Haricots verts bio Saint Paulin Emmental Fruit au choix	**** C'est la Chandeleur ** ** Repas végétarien **** Salade iceberg et vinaigrette moutarde Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde Beignet stick mozzarella Brocolis bio Yaourt bio à la vanille Crêpe nature sucrée

*** : 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 | Cuisiné par nos équipes | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé cpne Salade de haricots rouges et tomates comme un chili et dés de tomme blanche Sauté de dinde ctf sauce marengo Colin d'Alaska pmd sauce forestière Gratin de blettes Fruit bio au choix	**** Les Pas Pareilles : Double rémoulade ** ** Repas végétarien **** Céleri rave et branche rémoulade Nuggets de blé Epinards bio hachés à la béchamel Yaourt bio nature et sucre Yaourt bio aromatisé framboise Choux à la crème vanillée dcg	**** Repas végétarien **** Salade verte et vinaigrette moutarde Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella cpne Fromage frais Carré demi sel Purée de pomme fraiche cpne Gaufre poudrée Jus multifruit	Salade de riz bio composée cpne Salade de boulgour bio et poivrons cpne Filet de merlu pmd à l'oseille Carottes bio fraîches assaisonnement à l'ail Pont l'Evêque aop Mimolette Fruit au choix	Chou chinois et vinaigrette moutarde Champignons émincés et vinaigrette moutarde Saucisse chipolatas* Nugget's à l'emmental Lentilles mijotées bio Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fromage fondu kiri Mix'lait framboise cpne

* : 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 | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande certifiée

Givors (Elémentaire)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI

****Amuse - Bouche : Chou romanesco ****

Radis roses
et beurre
Pomelos
et sucre

Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale
Colin d'Alaska pmd sauce parmentière
Semoule bio

Emmental
Tomme grise

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au chocolat

MARDI

**** Repas végétarien ****

Salade de haricots verts
et vinaigrette moutarde
Coeur de palmier

Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella

Fromage blanc bio aromatisé
Fromage blanc bio
et sucre

Fruit
au choix

MERCREDI

**** La Saint Valentin ****

Carottes bio vinaigrette fruit de la passion

Dés de saumon pmd sauce crème et herbes
Gnocchis à la betterave

Petit fromage blanc aux fruits

Beignet parfum chocolat noisette dcg

Compote
Barre bretonne à partager

JEUDI

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre) cpne

Filet de dinde façon jambon
Nuggets de pois chiche bio
Blé bio sauce tomate

Fromage fondu bio croc lait
Fromage fondu vache qui rit bio

Fruit
au choix

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade iceberg
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda
et quartier de citron
Purée de potiron bio

Yaourt nature
et sucre

Cake à la noix de coco cpne
(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
Cuisiné par nos équipes
Décongelé
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien ****	**** Vacances scolaires ****	**** Vacances scolaires ****	**** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien ****	**** Vacances scolaires ** ** Carnaval ****
Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde	Céleri râpé bio et sauce cocktail	Salade verte et vinaigrette moutarde	Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde	Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc aux herbes
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron Petits pois mijotés	Filet de poulet Sauce crème champignon Colin d'Alaska pmd sauce aurore Purée Saint Germain (pois cassés et pommes de terre)	Bolognaise de boeuf char Thon à la tomate et au basilic cpne Pennes bio	Dahl de lentilles corails et riz bio	Beignets de calamar Gratin de brocolis bio
Emmental bio	Fromage frais Petit Moulé	Saint Paulin	Edam bio	Fromage fondu Vache qui rit
Fruit	Abricot au sirop	Liégeois chocolat	Fruit	Gaufre Bruxelloise dcg Pâte à tartiner individuelle
Brioche en tranche Jus multifruit	Fruit Barre 5 céréales au chocolat	Fromage blanc aromatisé Baguette Barre de chocolat	Compote Madeleine	Fruit Baguette Fromage fondu Vache Picon

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise

Givors (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien **	Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Emincé de chou rouge et vinaigrette moutarde	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) cpne	Chou chinois et vinaigrette moutarde	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit cpne	Dés de poisson pmd Légumes choucroute et pommes de terre fraîches
Dés de poisson pmd sauce curry	Boulettes de soja tomatées sauce aigre douce	Bifteck haché char sauce échalote	Œuf dur bio	Fromage frais cantafrais
Semoule bio	Chou fleur bio	Médaillon de merlu pmd sauce échalote	Epinards bio hachés à la béchamel	Compote
Brie	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Polenta	Saint Nectaire aop	
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit bio	Fromage blanc bio et sucre	Eclair parfum chocolat dcg	
		Smoothie ananas passion		
Yaourt nature sucré Baguette Confiture	Compote Gaufre poudrée	Barre bretonne à partager Jus multifruit	Fruit Pain au lait	Baguette Pâte de fruits Jus multifruit

* : 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 | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise