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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Repas végétarien **** Radis roses et beurre Quenelle bio sauce financière Bouchée Camembert bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Taboulé aux raisins secs, semoule bio cpne Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales et quartier de citron Haricots verts bio à l'ail Pont l'Evêque aop Fruit	**** 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	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pdt) cpne Jambon blanc* Nugget's à l'emmental Pommes de terre bio crémeuse, mozzarella et cheddar Fruit	**** C'est la fête : Partage de la Galette **** Salade iceberg et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 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

Givors (Maternelle)
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 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 Sauté de boeuf lr igp sauce échalote Médaillon de merlu pmd sauce échalote Chou fleur bio Saint Nectaire aop Crème dessert au caramel	**** Pas pareille : Duo de pommes ** ** Repas Végétarien **** Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Chili végétarien (Haché végétal) cpne Riz bio Fromage fondu Vache qui rit 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

Givors (Maternelle)
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 Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde) Couscous de légumes bio cpne Semoule bio Fromage frais cantafrais Poire au sirop	Cervelas* Œuf dur opa Thon à la tomate et au basilic cpne Coquillettes bio Gouda bio Fruit	**** 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 Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio cpne Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) Brie Liégeois chocolat	**** Repas végétarien **** Terrine de légumes et dosette de mayonnaise Pané à l'emmental Haricots beurre à la tomate Fromage blanc bio et sucre 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

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves Dés de saumon pmd sauce citron Orge perlé bio Tomme blanche Fruit	Carottes râpées vinaigrette balsamique Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Pommes de terre rissolées bio Fromage frais Tartare nature Dessert lacté gélifié saveur vanille	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 Omelette bio sauce tomate Haricots verts bio Saint Paulin Fruit	**** C'est la Chandeleur ** ** Repas végétarien **** Salade iceberg et vinaigrette 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

Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé cpne et dés de tomme blanche Sauté de dinde ctf sauce marengo Gratin de blettes Fruit bio	**** 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 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 Filet de merlu pmd à l'oseille Carottes bio fraîches assaisonnement à l'ail Pont l'Evêque aop Fruit	Chou chinois et vinaigrette moutarde Saucisse chipolatas* Nugget's à l'emmental Lentilles mijotées bio Fromage frais Rondelé ail et fines herbes 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 (Maternelle)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale Colin d'Alaska pmd sauce parmentière Semoule bio Emmental Crème dessert à la vanille	**** Repas végétarien **** Salade de haricots verts et vinaigrette moutarde Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella Fromage blanc bio aromatisé Fruit	**** 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	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 Fruit	**** Repas végétarien **** Salade iceberg 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 (Maternelle)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien ** Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde Galette de boulgour, haricot rouge et poivron Petits pois mijotés Emmental bio Fruit Brioche en tranche Jus multifruit	** Vacances scolaires ** Céleri râpé bio et sauce cocktail Filet de poulet Sauce crème champignon Colin d'Alaska pmd sauce aurore Purée Saint Germain (pois cassés et pommes de terre) Fromage frais Petit Moulé Abricot au sirop Fruit Barre 5 céréales au chocolat	** Vacances scolaires ** Salade verte et vinaigrette moutarde Bolognaise de boeuf char Thon à la tomate et au basilic cpne Pennes bio Saint Paulin Liégeois chocolat Fromage blanc aromatisé Baguette Barre de chocolat	** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien ** Salade de betteraves et vinaigrette moutarde Dahl de lentilles corails et riz bio Edam bio Fruit Compote Madeleine	** Vacances scolaires ** ** Carnaval ** Carottes bâtonnets Sauce fromage blanc aux herbes Beignets de calamar Gratin de brocolis bio Fromage fondu Vache qui rit Gaufre Bruxelloise dcg Pâte à tartiner individuelle 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 (Maternelle)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

Dés de poisson pmd sauce curry

Semoule bio

Brie

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Yaourt nature sucré
Baguette
Confiture

MARDI

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

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

Boulettes de soja tomatées sauce aigre douce

Chou fleur bio

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Fruit bio

Compote
Gaufre poudrée

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Bifteck haché char sauce échalote

Médaillon de merlu pmd sauce échalote
Polenta

Fromage blanc bio
et sucre

Smoothie ananas passion

Barre bretonne à partager
Jus multifruit

JEUDI

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

Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit cpne

Œuf dur bio

Epinards bio hachés à la béchamel

Saint Nectaire aop

Eclair parfum chocolat dcg

Fruit
Pain au lait

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Dés de poisson pmd
Légumes choucroute et pommes de terre fraîches

Fromage frais cantafrais

Compote

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