Givors (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Repas végétarien **	Taboulé aux raisins secs, semoule bio cpne	Chou chinois et vinaigrette	Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)	** Repas végétarien **
Carotte râpée vinaigrette à la moutarde	Salade de blé bio et croquant de légumes cpne	Steak haché de veau au jus	Jambon blanc*	Salade verte et vinaigrette moutarde
Radis roses et beurre	Dés de saumon pmd à l'oseille	Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki	Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes	Céleri rémoulade
Tortelloni 4 fromages sauce tomate	Haricots vert bio à l'ail	Riz bio	Lentilles mijotées bio	Pané moelleux au gouda
Emmental bio	Fromage frais Rondelé nature	Fromage frais Tartare nature	Brie	Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches
Gouda bio	Fromage fondu Vache qui rit	Compote de pommes et fraises	Fromage au lait pasteurisé Carré	Yaourt aromatisé
Crème dessert au chocolat	Fruit frais au choix		Fruit frais au choix	Beignet aux pommes dcg
Crème dessert à la vanille		Pain au lait		
		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

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

Givors (Elémentaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise bio Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Dés de poisson pmd sauce curry Orge perlé bio Saint Nectaire aop Mimolette Fruit frais au choix	Salade de riz bio (Maïs bio, tomate bio, olive noire, poivron) cpne Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons cpne et dés de tomme blanche Filet de poulet sauce façon grand mère Finger soja et blé aux trois graines Petits pois mijotés Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat	**** Repas végétarien **** Salade de pâtes à l'orientale (farfalline, concombre, tomate, menthe, cumin) cpne Omelette bio Carottes bio fraîche à la crème Yaourt nature et dosette de sucre blanc Fruit frais Compote Barre bretonne à partager	**** Repas végétarien **** Salade iceberg Vinaigrette au miel Pomelos et sucre Pommes de terre au fromage à tartiflette cpne Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes Fromage frais Petit moulé saveur noix Smoothie de pommes et bananes	**** Amuse - Bouche : Muesli **** Rillettes de thon cpne Sauté de boeuf lr igp sauce échalote Filet de merlu pmd sauce échalote Chou fleur bio en persillade Fromage blanc bio Sucre roux Confiture Fruit frais au choix

* : 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 (Elémentaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Repas végétarien **	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde	Salade verte et vinaigrette moutarde	** Repas végétarien **	** Les Pas Pareilles : Fondant haricots rouges & framboise **
Salade de lentilles bio	Céleri râpé bio et sauce cocktail	Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) cpne	Terrine de légumes et dosette de mayonnaise	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde
Salade de pois chiches bio	Sauté de porc sauce aigre douce*	Fournols	Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé	Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde
Nugget's à l'emmental	Boulettes de soja tomatées sauce aigre douce	Eclair parfum chocolat dcg	Camembert	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Gratin de blettes	Semoule bio		Tomme blanche	Epinards bio hachés à la béchamel et quartier de citron
Petit fromage frais nature et dosette de sucre blanc	Fromage au lait pasteurisé Carré Bleu		Fruit frais au choix	Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc
Petit fromage blanc aux fruits	Liégeois chocolat			Fondant de haricot rouge et framboise cpne
Fruit bio au choix	Liégeois à la vanille sur lit de caramel	Fruit frais Baguette Confiture		

* : 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 — Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur bio et dosette de mayonnaise	** Repas végétarien **	** Repas végétarien **	Salade de boulgour bio et poivrons cpne	Emincé de chou blanc et vinaigrette Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf lr igp aux olives	Chou chinois et vinaigrette moutarde	Poireaux aux herbes	Taboulé aux raisins secs, semoule bio cpne	Emincé de dinde ctf façon kebab
Dés de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd sauce tomate	Pomelos et sucre	Beignet stick mozzarella	Beignets de calamar	Emincé de thon sauce aux fines herbes
Haricots verts bio persillés	Chili sin carne bio (haché végétal)	Lentilles mijotées bio	Chou fleur bio béchamel	Pommes noisette
Pont l'Evêque aop Edam	Riz bio	Fromage frais Saint môret	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc	Fromage fondu Vache qui rit Fromage fondu Croc'lait
Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel	Fromage frais Carré demi sel Fromage frais Chanteneige	Mix lait cacao cpne	Fruit frais au choix	Purée de pomme frais au abricots cpne
	Pêches au sirop	Marbré au chocolat Jus d'oranges (100 % jus)		Purée de pommes fraîches et marron 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 · Viande certifiée

Givors (Elémentaire)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carotte râpée vinaigrette à la moutarde Radis roses et beurre Ravioli de saumon Fromage frais Chanteneige bio Fromage frais fouetté Rondelé bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Feuilleté fromage fondu Filet de dinde façon jambon Nuggets de blé Brocolis bio en persillade Petit fromage frais nature et dosette de sucre blanc Fruit frais Compote Gaufre poudrée	Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise bio Boulettes de boeuf char à l'orientale Pavé de colin d'Alaska pmd sauce basquaise Semoule bio Saint Nectaire aop Fournols Fruit bio au choix	**** C'est la fête : Repas de printemps ** ** Repas végétarien **** Concombre en cubes Salade verte et vinaigrette moutarde Finger soja et blé aux trois graines et ketchup Gratin de courgettes fraiches cpne Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc Yaourt bio aromatisé vanille Brownie mexicain cpne (à base de haricots rouges)

* : 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
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Viande charolaise

Givors (Elémentaire)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Repas végétarien **	Céleri bio rémoulade	Salade de riz bio composée cpne	** Les Pas Pareilles : Pesto de brocolis et haricots blancs ** ** Repas végétarien **	Mortadelle*
Crêpe au fromage	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde	Cordon bleu de volaille	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Sardine à l'huile
Œuf dur bio	Sauté de veau sauce marengo	Pané à l'emmental	Salade iceberg	Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes
Epinards bio hachés à la béchamel	Filet de merlu pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)	Navets confits à la tomate	et vinaigrette moutarde	Petits pois mijotés
Yaourt bio aromatisé vanille	Haricots beurre et pommes de terre	Emmental bio	Farfalles au pesto brocolis haricots blancs cpne	Fromage fondu Croc'lait
Fruit frais	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fruit frais	Coulommiers bio	Fromage frais Carré demi sel
au choix	Fromage frais Petit Cotentin		Brie bio	Choux à la crème vanillée dcg
	Ile flottante	Baguette	Crème dessert à la vanille	
	et sa crème anglaise	Pâte à tartiner individuelle	Crème dessert au chocolat	
		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

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

Givors (Elémentaire)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien **	** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **
Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) cpne	Macédoine mayonnaise bio	Salade verte et vinaigrette moutarde	Concombre khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)	Cake tomate, basilic à l'origan cpne
Beignet de poisson pmd et quartier de citron	Quenelle bio sauce financière Bouchée	Galette boulgour épeautre et légumes bio Courgettes à la provençale	Emincé de dinde ctf au curry	Saucisse chipolatas* Beignet stick mozzarella
Carottes bio fraîches	Fromage frais Petit Moulé	Fromage blanc bio et dosette de sucre blanc	Dés de saumon pmd sauce curry Riz bio	Haricots verts bio persillés
Gouda	Fruit frais	Muffin tout chocolat	Fromage frais Fraidou	Tomme blanche
Liégeois chocolat			Mix lait vanille et fruit exotique cpne	Fruit bio
Fruit frais Barre bretonne à partager	Compote Madeleine	Baguette Fromage frais Fraidou Jus d'oranges (100 % jus)	Compote Pain au lait	Yaourt aromatisé Baguette Confiture

* : 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

Viande certifiée

Givors (Elémentaire)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien **	** Vacances scolaires ** ** Vive les olympiades à l'école **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires ** ** Repas végétarien **
Salade de blé aux petits légumes cpne	Chou chinois et vinaigrette moutarde	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates vinaigrette balsamique	Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
Tarte aux fromages	Thon à la tomate et au basilic cpne	Nuggets de poulet Pané moelleux au gouda et ketchup	Sauté de porc sauce au miel	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, semoule, amande cpne
Epinards bio hachés à la béchamel	Coquillettes bio	Pommes de terre rissolées bio	Colin d'Alaska pmd sauce miel et laurier	Fromage frais Tartare nature
Pont l'Evêque aop	Emmental bio	Fromage fondu Vache qui rit	Brocolis bio	Fruit frais
Fruit frais	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée de pomme fraiche cpne	Yaourt nature et dosette de sucre blanc	
			Gâteau tutti frutti cpne lcl (farine locale)	
Marbré au chocolat Jus de pommes	Fromage blanc nature et dosette de sucre blanc Etoile fourrée à la framboise	Brioche en tranche Jus multifruit	Fruit frais Baguette Fromage frais Petit Cotentin	Compote Barre 5 céréales au chocolat

* : 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
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local
Produit local