

Givors (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

**** Amuse bouche : Dessert végétal au lait de coco ** ****
Repas végétarien **

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Pomelos
et dosette de sucre blanc


 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et câpres



 et emmental râpé bio

Liégeois à la vanille sur lit de caramel
Liégeois chocolat

MARDI

Salade de pommes de terre
Salade de blé aux petits légumes

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales
Petits pois mijotés


 Camembert bio
 Tomme blanche bio


Fruit frais
au choix


MERCREDI

JEUDI

Salade verte
vinaigrette à l'échalote
Chou chinois

 Sauté de dinde ctf sauce marengo

 Filet de merlu pmd sauce tomate

 Semoule bio


Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes


Crème dessert au chocolat

VENDREDI

Feuilleté au fromage fondu

Jambon blanc tranche*

 Galette boulgour épeautre et légumes bio

 Chou fleur bio en gratin

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc
Fromage blanc aromatisé

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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande certifiée




Givors (Elémentaire)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

 Bifteck haché char au jus
 Beignet de poisson pmd et quartier de citron
 Lentilles mijotées bio

 Saint Nectaire aop
Mimolette



Fruit frais au choix


MARDI

** Repas végétarien **

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
Radis en rondelles et vinaigrette moutarde

Pané à l'emmental
Haricots verts

  Yaourt bio aromatisé vanille

 Eclair parfum au chocolat dcg

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres




Givors (Elémentaire)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024


MENU

de la semaine


LUNDI

 Rillettes de saumon pmd


Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental


 Brocolis bio en persillade

Fromage frais Chanteneige
Fromage frais Carré demi sel

 Fruit bio
au choix

MARDI

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio rémoulade
et dés d'édam


Quenelle de carpe sauce
curry

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
et croûtons

Tortelloni 4 fromages (ricotta,
grana padano, pecorino, sbrinz)
sauce tomate



Bûche mélangée


Abricot au sirop


Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc
Pain au lait

JEUDI


Salade iceberg
Champignons émincés
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce
dijonnaise (moutarde)

 Merlu pmd sauce citron

 Pommes de terre rissolées bio

 Brie bio


 Coulommiers bio

Fruit frais
au choix


VENDREDI

**** Pas Pareille : Duo de caramel
** ** Repas végétarien ****

Courgette râpée ciboulette
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda
 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Yaourt nature

 Gâteau au caramel, farine lcl
au caramel

* : 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



Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre
Pomelos
et dosette de sucre blanc


 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine


 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage fondu bio croc lait


Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille

Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Steak haché de veau lr
Sauce Basquaise

 Dés de poisson pmd
Sauce Basquaise
Polenta


Petit fromage frais sucré



 Beignet au chocolat dcg

Compote
Brioche en tranche

**** Amuse Bouche : Le cornichon**

Pâte en croute *
Œuf dur
et dosette de mayonnaise

Meunière colin d'Alaska
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)


 Yaourt bio aromatisé vanille
 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc


Smoothie framboise et basilic

Taboulé
Salade de pois chiche vinaigrette
à la moutarde

Saucisse de volaille façon
chipolatas

Nuggets de blé
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Tomme blanche bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Givors (Elémentaire)

Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Coeur de palmier
Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde

Merlu pmd sauce aux épices douces

Pennes bio

Pont l'Evêque aop
Tomme grise

Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

** Repas végétarien **

Salade de riz bio (Maïs bio, tomate bio, olive noire, poivron)

Salade de pommes de terre bio

Finger soja et blé aux trois graines
Gratin de courgettes fraîches

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Fromage frais Fraidou

Fruit frais au choix

MERCREDI

Tarte provençale dcg

Filet de dinde façon jambon

Colin d'Alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)

Chou fleur bio

Fournols

Fruit frais

Marbré au chocolat
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

** Repas végétarien **

Tranche de pastèque
Salade de tomates
vinaigrette au pesto rouge

Omelette bio sauce tomate

Haricots verts bio

Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé

Choux à la crème vanillée dcg

VENDREDI

Concombres tzatziki
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Sauté de veau sauce printanière
Boulettes de soja sauce provençale

Semoule bio

Fromage frais Petit moulé saveur noix
Fromage frais Petit Moulé

Purée de pommes bio (frais) et myrtille

Purée de pommes bio parfumée à la cannelle

* : 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


Givors (Elémentaire)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024


MENU



de la semaine

LUNDI

Salade de lentilles
Salade de blé aux petits légumes

 Boulettes de boeuf char sauce
aux olives
Œuf dur sauce mornay

 Brocolis bio

 Gouda bio
 Edam bio


Fruit frais
au choix

MARDI

Melon Charentais
Courgette râpée ciboulette
et vinaigrette moutarde

Sauté de porc, lardons et sauce
tomate*

Emincé de thon sauce aux fines
herbes

 Pommes de terre vapeurs
fraîches bio


Carré
Brie

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

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

Beignet stick mozzarella
 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fromage fondu Six de Savoie

Purée de pomme fraîche et pêche


Fruit



Briochette aux pépites de chocolat

JEUDI

**** Amuse bouche : Les graines
de courge ****

Emmental'cake

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
Haricots beurre persillés


 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc
 Yaourt bio aromatisé vanille



Cerises

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Riz à l'espagnol bio

 Coulommiers bio
 Camembert bio

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au caramel

* : 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



Viande charolaise

Givors (Elémentaire)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Salade de quinoa
Salade de haricots rouges
et tomates comme un chili

Pané à l'emmental

 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail

 Saint Paulin bio


 Emmental bio

Fruit frais
au choix

MARDI


** Repas végétarien **


Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
Billes de mozzarella

 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio

Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI

 Macédoine mayonnaise bio

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)

Fromage blanc aromatisé


Fruit frais

Yaourt nature
et dosette de sucre blanc
Baguette
Pâte à tartiner individuelle


JEUDI

** C'est la fête : C'est bientôt les vacances **

Tranche de pastèque
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf char
Thon à la tomate et au basilic

 Pâtes bio


 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fromage frais Chanteneige bio


Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille sur lit de
caramel



VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce
basilic

Courgettes fraîches à la
provençale

 Yaourt aromatisé

  Gâteau moelleux au
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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise



Produit local

Givors (Elémentaire)
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées
vinaigrette à l'huile de noix
Pomelos
et dosette de sucre blanc

Emincé de saumon sauce oseille

 Blé bio

Fromage fondu Samos
Fromage frais Petit Cotentin

Ile flottante


MARDI

Pizza tomate et fromage

Jambon blanc*

Omelette sauce basquaise
Petits pois mijotés

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

Melon Charentais

Finger soja et blé aux trois graines
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Cheddar

Muffin vanille pépites de chocolat

Fruit


Barre bretonne à partager


JEUDI


**** Repas végétarien ****


Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
Salade iceberg


Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio


 Camembert bio


 Tomme blanche bio



 Crème dessert bio chocolat


 Crème dessert bio à la vanille


VENDREDI


 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Salade de pois chiches bio

  Sauté de boeuf Ir igp
sauce échalote

 Colin d'Alaska pmd
sauce échalote

 Chou fleur bio

 Pont l'Evêque aop
Mimolette

Fraises

* : 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



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Givors (Elémentaire)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre
Chou chinois
et vinaigrette moutarde

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate

 Brie bio



 Coulommiers bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

**** Pas Pareille : Duo de melon ****
**** Repas végétarien ****

Beignet de courgette


 Œuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

MERCREDI

Concombres tzatziki

Saucisse de Strasbourg*
Pané moelleux au gouda
 Lentilles mijotées bio


Fromage frais Petit louis


Pêches au sirop

Compote
Gaufre poudrée


JEUDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Céleri râpé
et sauce cocktail

 Merlu pmd sauce crème
sauce crème

 Pommes de terre rissolées bio

 Fromage frais Chanteneige bio



 Fromage fondu vache qui rit bio


Purée pomme fraiche fraise
Purée de pomme fraiche

VENDREDI

Betteraves
et vinaigrette moutarde

Nems de poulet
Samoussa de légumes
Salade verte
et vinaigrette moutarde

  Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

 Tarte au flan dcg

* : 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



Produit local




Produit local


Givors (Elémentaire)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de blé bio et croquant
de légumes bio

Sauté de veau sauce poivrade
(carotte, oignon, persil)

Boulettes de soja tomatées sauce
aigre douce

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop
Tomme grise


Compote

MARDI

Gaspacho de tomates

Ravioli de saumon

Carré
Bleu

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

**** Repas froid ****

Mortadelle*
Sardine à l'huile

Salade piémontaise (œuf, pdt,
tomate, mayonnaise, cornichon,
crème fraîche)


 Emmental bio


Fruit frais


Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Jus de pommes


JEUDI


**** Repas végétarien ****


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Nuggets de pois chiche bio
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

VENDREDI

Sandwich Bagnat
Chips

Yaourt à boire aromatisé vanille

 Fruit bio
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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local