

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


MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde


 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres

 et emmental râpé bio


Liégeois à la vanille sur lit de caramel

MARDI

Salade de pommes de terre

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Petits pois mijotés


 Camembert bio


Fruit frais


MERCREDI

JEUDI

Salade verte vinaigrette à l'échalote

 Sauté de dinde ctf sauce marengo

 Filet de merlu pmd sauce tomate

 Semoule bio


Fromage fondu Vache qui rit


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

Fruit frais

* : 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 (Maternelle)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Macédoine mayonnaise

 Bifteck haché char au jus

 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron

 Lentilles mijotées bio

 Saint Nectaire aop



Fruit frais


MARDI

**** Repas végétarien ****

Salade de tomates
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 (Maternelle)
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
-
-  Fruit bio






MARDI

-  Concombres en cubes bio et vinaigrette moutarde et dés d'édam
-
- Quenelles de capre pmd sauce curry
-  Riz bio
-
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

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 et vinaigrette moutarde
-
-   Sauté de boeuf Ir igp sauce dijonnaise (moutarde)
-  Merlu pmd sauce citron
-  Pommes de terre rissolées bio
-
-  Brie bio
-
- Fruit frais

VENDREDI

- ** Pas Pareille : Duo de caramel ****
- ** ** Repas végétarien ****
- Courgette râpée ciboulette et vinaigrette moutarde
-
- Pané moelleux au gouda
-  Epinards bio hachés à la béchamel
-
-  Yaourt nature
-
-  Gâteau au caramel, farine Ici 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 (Maternelle)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

**** Repas végétarien ****


Radis
et beurre


 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

 Fromage fondu vache qui rit bio


Crème dessert au chocolat

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

Pâte en croute *
Oeuf dur
et dosette de mayonnaise

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


 Yaourt bio aromatisé vanille

Smoothie framboise et basilic

Taboulé

Saucisse de volaille façon
chipolatas

Nuggets de blé
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Tomme blanche bio

Fruit frais

* : 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 (Maternelle)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Coeur de palmier

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio

 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

**** Repas végétarien ****


 Salade de riz bio composée

Finger soja et blé aux trois graines
Gratin de courgettes fraîches


Fromage frais Cantadou ail et fines herbes


Fruit frais

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

 Omelette bio sauce tomate

 Haricots verts bio

Fromage blanc sucré

 Choux à la crème vanillée dcg


VENDREDI

Concombres tzatziki

Sauté de veau sauce printanière
Boulettes de soja sauce provençale

 Semoule bio

Fromage frais Petit moulé saveur noix

 Purée de pommes bio (frais) et myrtille

* : 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 (Maternelle)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de lentilles

 Boulettes de boeuf char sauce aux olives

Oeuf dur sauce mornay

 Brocolis bio

 Gouda bio


Fruit frais

MARDI

Melon Charentais

Sauté de porc, lardons et sauce tomate *

Emincé de thon sauce aux fines herbes

 Pommes de terre vapeurs fraîches bio

Carré


Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

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

Emmental'cake

 Poisson blanc pané croustillant pmd

et quartier de citron
Haricots beurre persillés

 Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc

Cerises

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

 Riz à l'espagnol bio

 Coulommiers bio

Crème dessert à la vanille

sOgeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

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

MENU


de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Salade de quinoa

Pané à l'emmental

 Carottes bio fraîches
assaisonnement à l'ail


 Saint Paulin bio

Fruit frais

MARDI


** Repas végétarien **


Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
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 (Maternelle)
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

Carottes râpées
vinaigrette à l'huile de noix

—

Emincé de saumon sauce oseille

 Blé bio

—

Fromage fondu Samos

—

Ile flottante

MARDI

Pizza tomate et fromage

—

Jambon blanc*


Omelette sauce basquaise

Petits pois mijotés

—

Petit fromage frais sucré

—

 Fruit bio

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

—


Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio


—

 Camembert bio


—


 Crème dessert bio chocolat


VENDREDI

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio


—

 Sauté de boeuf Ir igp
sauce échalote

 Colin d'Alaska pmd
sauce échalote

 Chou fleur bio

—

 Pont l'Evêque aop

—

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 (Maternelle)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Radis
et beurre

Fiore, tomate mozzarella sauce
tomate



 Brie bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

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

Beignet de courgette


 Oeuf dur bio
 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fromage blanc aromatisé

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

 Merlu pmd sauce crème
sauce crème

 Pommes de terre rissolées bio



 Fromage frais Chanteneige bio


Purée pomme fraîche fraise

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

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

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

Boulettes de soja tomatées sauce
aigre douce

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop

Compote

MARDI

Gaspacho de tomates

Ravioli de saumon

Carré

 Fruit bio

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

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


 Yaourt bio aromatisé vanille

 Gâteau au fromage blanc,
farine lcl

VENDREDI

Sandwich bagnat
Chips

Yaourt à boire aromatisé vanille

 Fruit bio

* : 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