


Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Tomate bio
vinaigrette balsamique

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)


Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Coupelle de purée de pomme
abricot

Pain au chocolat
Prune reine claud
Briquette de jus d'orange

MARDI

menu bio

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé


 Riz bio


 Emmental bio


Nectarine AGB

Baguette
Confiture
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus multifruits

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Boulettes de bœuf bio sauce
provençale

 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

 Saint Nectaire aop

 Beignet aux pommes dcg

Barre bretonne à partager
Banane
Briquette de lait nature

JEUDI

c'est la fête **menu de rentrée**

Emincé de volaille kebab
Frites

Fromage blanc sucré
différemment :
Brisure Oréo

Batonnet freeze

Baguette
Camembert
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

Emincé de saumon sauce crème
Blé

Coulommiers

Figue fraîche

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé
Briquette de jus d'orange

* : 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

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Melon jaune
Merlu pmd
Sauce Basquaise
Riz bio
Yaourt aromatisé

Baguette viennoise
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Briquette de jus d'orange

MARDI

****menu végétarien****
Salade verte
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron
Nuggets de blé
Coquille bio semi-complet
Courgettes
Munster aop
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Madeleine
Nectarine blanche
Briquette de jus multifruits

MERCREDI

Houmous bio
Omelette bio
Haricots beurre
à la provençale
Gouda bio
Banane bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Briquette de jus de pomme

JEUDI

Radis roses
et beurre
Sauté de bœuf bio sauce au
thym
Ratatouille à la niçoise
Semoule bio
Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Poire
Briquette de lait nature

VENDREDI

Tranche de pastèque
Rôti de veau lr au romarin
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche
LCL) et curcuma
Yaourt nature
et dosette de sucre blanc

Baguette
Beurre doux
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus multifruits

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
vinaigrette au pesto rouge

 Beignet de poisson pmd
et quartier de citron


 Carottes bio
Blé

 Yaourt nature sucré de Sigy Ici

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus d'orange

MARDI

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental


 Sauté de bœuf bio sauce à la
tomate et au basilic
Haricots verts
Semoule

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré à la fraise
Pêche
Briquette de lait nature

MERCREDI

Melon jaune

 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Boulgour bio


 Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Marbré au chocolat
Yaourt aromatisé
Briquette de jus de pomme

JEUDI

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille

 Lentilles Ici mijotées


Yaourt aromatisé

Ananas

Baguette
Confiture
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus multifruits


VENDREDI

****menu végétarien****

 Tartine oeuf bio ciboulette
Pain de mie

Gratin de pâtes, brocolis,
mozzarella et cheddar

Camembert

 Compote de pomme bio
parfumée à la vanille

Croissant
Prune rouge
Briquette de jus d'orange

* : 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 de la mer
durable





Produit local

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et basilic
Pommes de terre vapeur
Epinards branches en béchamel

 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette viennoise


Pomme

Briquette de jus d'orange

MARDI

****menu végétarien****

Haricots verts et vinaigrette moutarde

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Petit fromage blanc aux fruits

Raisin blanc


Baguette


Beurre doux

Yaourt aromatisé

Briquette de jus multifruits

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce basilic

Purée de pommes de terre


Pointe de Brie

Figue fraîche


Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus de pomme

JEUDI

Salade de tomates
Vinaigrette framboise

 Emincé de dinde lr sauce olive

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

Madeleine


Prune reine claud
Briquette de lait nature

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde et dés d'emmental

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon

 Carottes bio au persil

Brownie mexicain (à base de haricots rouges)

Baguette

Confiture

Banane

Briquette de jus d'orange

* : 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


Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

 Purée de petits pois et pommes
de terre bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Gaufre poudrée

Poire

Briquette de lait nature

MARDI

****menu végétarien****

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde

Fusilli BO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental


Mimolette

Pomme

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Briquette de lait nature

MERCREDI

Taboulé


 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
et quartier de citron
Haricots verts persillés



Yaourt aromatisé

 Banane bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais nature
Briquette de jus d'orange

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce
dijonnaise (moutarde)

Semoule

Légumes couscous

Crème dessert saveur vanille

Croissant
Poire
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

****menu bio****

 Omelette bio

 Carottes bio à l'ail

 Coquillettes bio

 Pont l'Evêque aop

 Raisin noir bio

Baguette
Beurre doux
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus multifruits

* : 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

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU







de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic
Semoule
Haricots verts

 Emmental bio

Orange






Barre bretonne à partager
Yaourt nature
Briquette de jus d'orange

MARDI

 Sauté de porc* Ir sauce caramel
 Sauté de dinde Ir au caramel
 Riz bio
 Epinards branches bio à la béchamel

Petit fromage frais nature

Ananas





Baguette
Confiture
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus de pomme

MERCREDI

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce citron
 Carottes bio

Fromage au lait pasteurisé Carré

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette viennoise
Banane
Briquette de jus d'orange




JEUDI

 Salade coleslaw bio
 et dés de cantal aop

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
Brocolis
Coquillettes

Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Yaourt aromatisé
Briquette de jus multifruits

VENDREDI

menu végétarien

Crêpe à l'emmental

Boulgour, courgettes façon caponata et câpres

Yaourt aromatisé

Raisin blanc

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme coing
Briquette de lait nature

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise


Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


****semaine du gout** ** les épices****

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces
Purée de pommes de terre fraîche au bleu des Causses
Salade verte
Gouda
Poire

Baguette
Beurre doux
Coupelle de purée de pommes et fraises
Briquette de lait nature

MARDI

****semaine du gout** ** les épices****

 Endives bio
vinaigrette d'agrumes à la cannelle
Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crémée
Semoule
Yaourt aromatisé

Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage frais nature
Briquette de jus d'orange

MERCREDI


****semaine du gout** ** les épices****

Tartinable de haricots rouge et épice mexicaine fumée
Rôti de boeuf lr sauce tomate
Carottes
assaisonnement cumin
Coulommiers
Banane bio

Baguette
Confiture
Yaourt aromatisé
Briquette de jus multifruits

JEUDI

****semaine du gout** ** les épices****

Salade iceberg et vinaigrette moutarde et billes de mozzarella
Nuggets de poulet sauce fromage blanc menthe et épices kebab
 Haricots verts bio
Cake aux épices (farine locale)

Madeleine
Banane
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

****semaine du gout** ** les épices** **menu végétarien****

Concombre et maïs et vinaigrette moutarde
Penne bio semi complètes pois chiche epinards tandoori
Saint Nectaire aop
Coupelle de purée de pommes et ananas

Pain au chocolat
Yaourt nature
Briquette de jus d'orange

* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

Macédoine
et dosette de mayonnaise

 Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de
terre BIO)

Yaourt nature


Pomme

Baguette viennoise
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus d'orange

MARDI


****vacances scolaires****

Radis roses
et beurre demi sel

 Emincé de dinde 1r sauce
paprika et persil (crème, carotte,
oignon, tomate, persil)

Chou fleur
Boullgour


Gouda


 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Baguette
Confiture
Yaourt nature
Briquette de jus de pomme

MERCREDI

****Vacances scolaires** **menu
végétarien****

 Soupe de champignons bio

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)


 Saint Nectaire aop


Prune reine claud

Madeleine
Coupelle de purée de pommes et
poire
Briquette de lait nature

JEUDI

****vacances scolaires****

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Rôti de veau 1r au romarin
Torsades


Pointe de Brie


Crème dessert au chocolat


Marbré au chocolat
Poire
Briquette de jus multifructs

VENDREDI

****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron
Pommes de terre vapeur

 Yaourt nature sucré de Sigy 1cl

Gâteau au citron

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Briquette de jus multifructs

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires****

Salade de pâtes, échalote et poivrons

 Sauté de boeuf char sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon)

 Boulgour bio
Ratatouille à la niçoise

 Cantal aop


Orange

Baguette
Beurre doux
Coupelle de purée de pommes
Briquette de lait nature

MARDI

****vacances scolaires****

Salade de lentilles et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
Epinards branches en béchamel

Fromage frais cantafrais

Poire

Croissant
Yaourt nature
Briquette de jus multifruits


MERCREDI

****vacances scolaires****

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce crème
Brocolis

 Gouda bio


 Beignet aux pommes dcg

Barre bretonne à partager
Petit fromage blanc aux fruits
Briquette de jus d'orange

JEUDI

****Vacances scolaires****

 Soupe de légumes variés bio

 Boulette de boeuf bio sauce tomate
Haricots verts

Camembert

Ananas

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Poire
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise