


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


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*menu végétarien\*\*

 Tomate bio  
vinaigrette balsamique  
et billes de mozzarella


 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)

Coupelle de purée de pomme  
abricot

Pain au chocolat  
Prune reine claudes  
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

 Boulettes de boeuf 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 (Maternelle)  
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  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Madeleine  
Nectarine blanche  
Briquette de jus multivitamines

## MERCREDI

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 multivitamines

\* : 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable


Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
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 lcl

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

 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 lcl 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

 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 (Maternelle)  
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

—

 Saint Nectaire aop

—


Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

—

Baguette viennoise  
Pomme  
Briquette de jus d'orange

## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

—

Petit fromage blanc aux fruits


—

Raisin blanc

—

Baguette  
Beurre doux  
Yaourt aromatisé  
Briquette de jus multifruits

## MERCREDI

 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 clude  
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 (Maternelle)  
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\*\***


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


 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 Ir 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

 Saint Nectaire 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 (Maternelle)  
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

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 (Maternelle)  
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\*\***

 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\*\***

 Penne bio semi complètes pois chiche épinards 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 (Maternelle)  
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

 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\*\***

 Emincé de dinde lr 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  
et mozzarella


 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)


Prune reine clauda

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 lr au romarin  
Torsades


Crème dessert au chocolat

Marbré au chocolat  
Poire  
Briquette de jus multifructs

## VENDREDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

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

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local




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


# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 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\*\***

 Omelette bio  
Epinards branches en béchamel

Fromage frais cantafrais

Poire

Croissant

Yaourt nature


Briquette de jus multifruits

## MERCREDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

Emincé de saumon sauce crème  
Brocolis

 Gouda bio

 Beignet aux pommes d'og


Barre bretonne à partager


Petit fromage blanc aux fruits

Briquette de jus d'orange

## JEUDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Soupe de légumes variés bio  
et emmental râpé

 Boulette de boeuf bio sauce  
tomate

Haricots verts

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