

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos

Sauté de dinde lr au thym
Haricots blancs à la tomate

Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

Barre bretonne à partager
Poire
Briquette de lait nature

MARDI

Dés de saumon pmd sauce
basilic
Purée de pommes de terre fraîche

Camembert bio
Orange

Baguette
Confiture
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Briquette de jus multifruits

MERCREDI

Soupe crecy, carotte et pomme
de terre bio

Sauté de boeuf lr igp sauce
barbecue
Chou fleur

Pont l'Evêque aop
Banane

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
ananas
Briquette de lait nature

JEUDI

****menu végétarien****

Endives bio
vinaigrette à l'huile de noix

Haricots rouges et maïs façon chili
Farfalles

Coulommiers

Crème dessert saveur chocolat

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt aromatisé
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

****le repas du vendée globe****

Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

Epinards branches bio à la
béchamel

Petit fromage frais nature

Gâteau Vendéen

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



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine




LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

  Sauté de boeuf Ir igp aux olives
Petit pois et carottes
—
 Yaourt bio nature
—
Poire





—
Madeleine
Coupelle de purée de pommes
Briquette de lait nature

****mission anti-gaspi****
Radis roses
et beurre demi sel
—
Saucisse de volaille façon chipolata
 Lentilles lcl mijotées
—
Fromage frais Tartare nature
—
Liégeois saveur chocolat

—
Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé
Briquette de jus d'orange

****menu végétarien****
 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)
—
Chili sin carne
 Riz bio
—
 Saint Nectaire aop
—
KAKI

—
Croissant
Petit fromage frais nature
Briquette de jus de pomme

****amuse bouche : graines de tournesol bio****
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
—
Thon à la tomate et au basilic
 Penne bio semi-complet
 et emmental râpé bio
—
 Purée de pomme bio et figue
A.B - GRAINE DE TOURNESOL
AGB VRAC

—
Baguette
et beurre
Yaourt nature
Briquette de jus multivités

* : 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 local

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien


Crêpe à l'emmental

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

 Saint Nectaire aop

Orange


Baguette

 Pâte à tartiner bio
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Briquette de jus de pomme

MARDI

Salade iceberg et croûtons
vinaigrette noire (olive)

 Poulet lr façon yassa (épices,
moutarde, citron)


 Riz bio


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Pain au chocolat

Yaourt nature
Briquette de jus multifruits

MERCREDI

 Soupe dubarry, chou fleur bio et
pomme de terre

 Hoki pmd sauce armoricaine
Petits pois mijotés

Fromage blanc sucré différemment

Brisures de spéculoos
et copeaux de chocolat noir


Kiwi


Madeleine


Coupelle de purée de pommes et
fraises
Briquette de lait nature

JEUDI

menu bio

 Rôti veau bio sauce crème et
champignons

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)


 Edam bio


 Banane bio


Baguette

Confiture
Yaourt aromatisé
Briquette de jus multifruits


VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 Sauté de porc* lr aux petits
oignons

 Sauté de dinde lr aux petits
oignons

Blé
Carottes

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

Marbré au chocolat

Orange
Briquette de jus de pomme

* : 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 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI




Salade de mâche et betterave
et vinaigrette moutarde


 Merlu pmd sauce bretonne
(crème champignons, poireaux)
Brocolis
Pommes de terre vapeur

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette viennoise
Petit fromage frais nature
Briquette de jus d'orange

MARDI


  Sauté de boeuf lr igp sauce
au paprika et persil
 Lentilles lcl mijotées


 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio
Pomme

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Briquette de jus multivitamines

MERCREDI


Choux bicolores
vinaigrette gourmande à la carotte


 Emincé de dinde lr sauce
Bulgogi (gingembre, paprika,
sauce soja)
Haricots verts


 Saint Nectaire aop
Crêpe nature sucrée

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Briquette de jus de pomme

JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

 et emmental râpé bio


 Beignet de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise
Blé

Clémentine


Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pomme
coing
Briquette de lait nature

VENDREDI


****menu végétarien****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Semoule bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt nature
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


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette aux herbes

Chili sin carne

 Riz bio


 Cantal aop

Pomme

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature
Briquette de jus multifruits

MARDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde


 Sauté de veau lr sauce aux
abricots


Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage (pdt
fraîche)

 Yaourt bio aromatisé framboise

Gaufre poudrée
Orange
Briquette de lait nature

MERCREDI

 Soupe cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)

 Filet de limande pmd sauce
aurore
Brocolis

Pointe de Brie

Banane

Baguette
Confiture
Yaourt aromatisé
Briquette de jus de pomme

JEUDI


Tomates concassées, maïs et
chips de maïs

Tartiflette*
Tartiflette de volaille

 Ananas bio

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
poire
Briquette de lait nature

VENDREDI

 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes

Cordon bleu de volaille
Ratatouille à la niçoise
Coquillettes

Crème dessert saveur vanille

Baguette
et beurre
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 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI



 Pomelos bio

 Hoki pmd sauce tomate
Pommes de terre vapeur
Carottes


Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé
Briquette de jus de pomme

MARDI

 Poulet lr rôti au jus
 Haricots vert bio à l'ail

 Blé bio


 Gouda bio

Orange


Baguette
Confiture
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Briquette de jus de pomme

MERCREDI

Radis roses en rondelles
Sauce fromage blanc citronnée



 Steak haché de veau lr au jus
Chou fleur en béchamel

 Saint Nectaire aop

 Gâteau basque dcg

Baguette viennoise
Yaourt nature
Briquette de jus multifruits


JEUDI

 Soupe de légumes variés bio
 et emmental râpé bio

 Omelette bio


 Riz bio

Clémentine

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Yaourt aromatisé
Briquette de jus d'orange


VENDREDI

****menu végétarien** **menu bio****

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

Farfalle BIO, pesto, brocoli BIO, haricot blanc et carotte

 Coulommiers bio

 Purée de pommes bio fraîches parfumée à la cannelle

Gâteau fourré à la fraise
Banane
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







Produit de la mer
durable

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de dinde lr sauce au curry
 Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)
 Riz bio
 Camembert bio
Clémentine

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Briquette de jus de pomme


MARDI

menu végétarien

Salade verte, croûtons, pamplemousse, mandarine et vinaigrette d'agrumes
Tajine de légumes, pois chiche bio et semoule bio
Fromage frais Tartare nature
Coupelle de purée de pommes

Croissant
Petit fromage frais nature
Briquette de jus d'orange

MERCREDI



 Soupe de betteraves bio et pommes de terre bio picard bio
Sauté de boeuf lr igp sauce forestière (champignons)
Petits pois mijotés
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Banane

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé
Briquette de jus multifruits

JEUDI

Madeleine
Clémentine
Briquette de lait nature

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron
 Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches
Yaourt nature sucré de Sigy lcl

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Briquette de jus de pomme

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

sOgeres



Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

Radis roses
et beurre demi sel

 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Boulgour bio

 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette viennoise


Pomme

Briquette de lait nature

MARDI

****vacances scolaires****

Pizza tomate et fromage

 Sauté de veau lr aux olives
Epinards branches en béchamel

 Gouda bio

Poire

Baguette

Confiture


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Briquette de jus de pomme

MERCREDI

JEUDI

****vacances scolaires****

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de dinde lr au romarin

 Fusilli bio

 Ratatouille bio

 et emmental râpé bio

Fromage frais Petit Moulé

Crème dessert saveur chocolat

Baguette


et beurre


Yaourt aromatisé

Briquette de jus de pomme

VENDREDI

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

 Soupe andalouse bio (haricot
vert, tomate, pomme de terre)

 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)

Mimolette

Clémentine

Marbré au chocolat

Petit fromage frais nature

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Germain lès Corbeil (Elémentaire)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025


MENU

de la semaine


LUNDI

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

Salade iceberg
Vinaigrette Chimi Churri (ail, coriandre, estragon, citron, ciboulette, persil, paprika)

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame


 Cantal aop

 Beignet aux pommes dcg


Baguette et beurre
Yaourt nature
Briquette de jus d'orange

MARDI

****vacances scolaires****

 Pommes de terre bio moutarde à l'ancienne

 Boeuf lr façon bourguignon
Carottes

 Pointe de brie bio

 Pomme bio

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

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



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique