

Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)
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
et emmental râpé bio

Sauté de boeuf lr igp sauce
barbecue
Chou fleur
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

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



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)
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
Petits 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
—
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)
 et dés de cantal aop
—
Chili sin carne
 Riz bio
—
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

—
Baguette
et beurre
Yaourt nature
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 local


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

MENU

de la semaine

LUNDI


menu végétarien

 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 Ir 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

 et emmental râpé bio

 Hoki pmd sauce armoricaine
Petits pois mijotés


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* Ir aux petits
oignons

 Sauté de dinde Ir 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 (Maternelle)
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 multivités

MERCREDI

Choux bicolores
et dés de cantal aop
vinaigrette gourmande à la carotte

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

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

Omelette bio
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

Yaourt bio aromatisé framboise

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
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



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

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

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)

 et emmental râpé bio

 Filet de limande pmd sauce
aurore
Brocolis

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 (Maternelle)
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

 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
 et emmental râpé 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable


Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)
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

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

Clémentine


Baguette

Fromage frais Petit Moulé
Briquette de jus de pomme

MARDI

menu végétarien

Salade verte, croûtons, pamplemousse, mandarine et billes de mozzarella et vinaigrette d'agrumes



 Tajine de légumes, pois chiche bio et semoule bio



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
 et emmental râpé bio

  Sauté de boeuf lr igp sauce forestière (champignons)
Petits pois mijotés

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

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)
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

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette viennoise
Pomme
Briquette de lait nature

MARDI

****vacances scolaires****

 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


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)
 et emmental râpé bio

 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)

Clémentine

Marbré au chocolat
Petit fromage frais nature
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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


MENU


de la semaine

LUNDI

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

Salade iceberg

 et dés de cantal aop
Vinaigrette Chimi Churri (ail, coriandre, estragon, citron, ciboulette, persil, paprika)

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame


 Beignet aux pommes dcg

Baguette et beurre
Yaourt nature
Briquette de jus d'orange

MARDI

****vacances scolaires****

 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