


Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*menu bio\*\*


 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche)

 Camembert bio

 Orange bio

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

## MARDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille  
Ratatouille à la niçoise  
Blé

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Baguette  
Confiture d'abricots  
Poire  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

## JEUDI

Concombre et maïs  
et sauce cocktail

Boulettes de mouton et boeuf  
sauce tomate basilic

 Riz bio

 Brocolis bio

Battonnet freeze

Baguette  
Pâte à tartiner individuelle  
Poire  
Briquette de lait nature

## VENDREDI

### \*\*menu végétarien\*\*

Farfalles aux légumes du sud et  
dés de fromage de brebis

 Yaourt bio aromatisé framboise

Banane

Gâteau fourré à la fraise  
Petit fromage blanc aux fruits  
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



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable



Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Salade de tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
et billes de mozzarella


 Beignet de poisson pmd  
 Purée d'épinards cpne (pdt  
fraîche)

  
Ile flottante  
et sa crème anglaise


  
Baguette  
Coupelle de gelée de groseille  
Pomme  
Briquette de lait nature

## MARDI

 Sauté de bœuf char façon  
orientale  
Haricots verts  
Semoule

  
Coulommiers

  
 Pomme bio

  
Madeleine  
Petit fromage blanc aux fruits  
Briquette de jus multifruits

## 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



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Jus de pamplemousse  
Ravioli de boeuf  
Yaourt nature sucré


Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Briquette de jus de pomme

## MARDI

 Filet de merlu pmd aux fines herbes  
Carottes à l'ail  
Blé  
Camembert bio  
Melon jaune



Barre bretonne à partager  
Poire  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

 Céleri bio rémoulade  
Emincé de dinde lr sauce aigre douce  
Pommes de terre en lamelles persillées  
Brocolis  
Crème dessert au chocolat




Gaufre poudrée  
Petit fromage frais nature  
Briquette de jus d'orange

## JEUDI

**\*\*amuse bouche: cornichon aigre douce\*\*** **\*\*menu végétarien\*\***  
Nugget's à l'emmental  
 Epinards branches bio à la béchamel  
 Coquillettes bio  
Petit fromage blanc aux fruits  
Pastèque

Baguette  
Confiture d'abricots  
Coupelle de purée de pommes et poire  
Briquette de lait nature

## VENDREDI

**\*\*menu bio\*\***  
 Salade de tomate bio et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde  
Rôti de veau bio sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail)  
 Courgettes bio  
 Riz bio  
Purée pomme bio parfumée fleur d'orange

Gaufrettes au chocolat  
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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


## MARDI


## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI


Melon jaune

 Poulet lr rôti au jus

 Purée de brocolis bio et  
pommes de terre fraîches

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Baguette  
Confiture de fraises  
Orange  
Briquette de lait nature

 Sauté de boeuf char sauce  
paprika persil  
Petits pois très fins

Petit fromage blanc aux fruits

 Pomme bio

Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Briquette de jus multifruits

**\*\*menu végétarien\*\***

Couscous de légumes, fèves et  
semoule

 Pont l'Evêque aop


Banane


Croissant  
Coupelle de purée de pommes  
Briquette de lait nature

**\*\* les pas pareilles : gâteau mou  
au caramel et caramel liquide\*\***

Concombre et maïs  
Sauce crème ciboulette

Poisson blanc MSC et dés de  
saumon sauce citron

 Chou fleur bio béchamel  
et emmental râpé

 Gâteau au caramel, farine lcl  
caramel liquide

Baguette  
Pâte à tartiner individuelle  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local




Viande charolaise


Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade de tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
et billes de mozzarella

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
Haricots verts

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

Corn flakes  
Pomme  
Briquette de lait nature

## MARDI

**\*\*menu végétarien\*\***

VG. RIZ, KORMA BRUNOISE  
PROVENCALE, PETIT POIS



 Cantal aop


 Orange bio

Baguette aux céréales  
Miel  
Yaourt aromatisé  
Briquette de jus de pomme

## MERCREDI


Salade iceberg  
et maïs  
et vinaigrette moutarde


 Bolognaise de boeuf char  
 Penne bio semi-complet  
et emmental râpé


 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio


Barre bretonne à partager  
Banane  
Briquette de lait nature


## JEUDI

 Concombre bio et maïs bio  
et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc\* Ir sauce  
charcutière (moutarde, cornichon)

 Rôti de dinde Ir sauce  
charcutière (moutarde, cornichon)


 Boulgour bio

 Chou fleur bio

Crème dessert au caramel

Baguette  
Coupelle de gelée de groseille  
Yaourt nature  
Briquette de jus d'orange

## VENDREDI

 Rôti de veau bio au jus  
Carottes  
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Brisure Oréo

Fraises

Cake nature (farine LCL)  
Coupelle de purée de pommes  
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

  
Viande charolaise



Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* menu végétarien\*\***

Nuggets de blé  
Riz  
Ratatouille à la niçoise  
Fromage frais Petit Moulé  
Orange

Baguette  
Miel  
Yaourt nature  
Briquette de jus de pomme

## MARDI

Salade de tomates  
et billes de mozzarella  
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf char sauce au  
maïs doux  
Haricots verts bio  
Crêpe nature sucrée

Rocher coco nappé chocolat  
Poire  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

Emincé de dinde 1r sauce kebab  
(paprika, cumin, coriandre, ail,  
oignon, origan, piment, cannelle)

Tortis tricolores bio  
Camembert  
Nectarine blanche

Baguette  
Coupelle de gelée de groseille  
Petit fromage frais nature  
Briquette de jus multifruits

## JEUDI

**\*\* les pas pareilles : assiettes de  
fruits frais : melon jaune et  
melon charentais\*\***

Sauté de porc\* 1r sauce au  
thym  
Sauté de dinde 1r au thym  
Carottes  
Semoule  
Yaourt bio brassé à la fraise  
Assiette de fruits d'été (Melon  
jaune - Melon Charentais)

Gaufre poudrée  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Briquette de lait nature

## VENDREDI

Courmentier de colin d'alaska  
(purée courgette bio et pdt)

Pont l'Evêque aop  
Banane

Gâteau fourré à la fraise  
Petit fromage blanc aux fruits  
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



Viande charolaise


Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Radis roses  
et beurre

 Merlu portion pmd sauce  
béchamel aux épices douces

 Blé bio façon pilaw

 Haricots verts bio

Yaourt nature sucré


Baguette  
et beurre

Orange

Briquette de lait nature

## MARDI

Cordon bleu de volaille

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Coquillettes bio

Fromage frais Petit Cotentin


Pomme


Pain au chocolat  
Yaourt nature

Briquette de jus multifruits

## MERCREDI

Salade de courgettes et tomates  
vinaigrette au miel

 Rôti de bœuf char  
sauce barbecue

 Purée Dubarry, chou fleur bio  
et pommes de terre fraîches lcl bio


Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Miel pops  
Banane

Briquette de lait nature

## JEUDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Penne semi-complète bio  
sauce lentilles corail, curry et maïs


Pointe de Brie

Melon vert


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

## VENDREDI

Céleri rémoulade  
et dés d'emmental

 Colombo de dinde l'r  
Riz

Ratatouille à la niçoise

 Purée de pomme bio (frais) et  
mirabelle

Gaufrettes au chocolat  
Pêche  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise


Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolata*  
Carottes

 Lentilles Icl mijotées

 Yaourt nature sucré de Sigy Icl


 Orange bio

Gâteau fourré à la fraise  
Petit fromage blanc aux fruits  
Briquette de jus de pomme

## MARDI


Tranche de pastèque



Hachis parmentier de boeuf  
charolais  
et emmental râpé

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Poire  
Briquette de lait nature

## MERCREDI

 Hoki pmd sauce crème aux  
herbes

 Riz bio  
 Brocolis bio


Saint Paulin


Pêche



Barre bretonne à partager  
Yaourt aromatisé  
Briquette de jus multifruits

## JEUDI

**\*\*menu bio\*\***

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Rôti de veau bio sauce  
marengo (tomate et champignons)


 Coquillettes bio  
 Haricots verts bio

 Yaourt bio brassé au citron

Baguette  
Pâte à tartiner individuelle  
Banane  
Briquette de lait nature


## VENDREDI

**\*\* menu végétarien\*\* \*\* amuse  
bouche : graine de courge\*\***

 Tajine marocain pois chiche bio  
semoule bio

 Pont l'Evêque aop

Abricot

 Gâteau au fromage blanc,  
farine Icl  
Petit fromage frais nature  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local





Saint Germain lès Corbeil (Maternelle)  
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


 Salade verte bio  
et oignons frits  
et billes de mozzarella

 Poulet lr rôti au jus  
Haricots beurre à la tomate  
Farfalles  
Coupelle de purée de pomme  
coing

Corn flakes  
Pomme bicolore  
Briquette de lait nature

## MARDI



### \*\*menu végétarien\*\*

Chili sin carne  
 Riz bio  
Petits pois mijotés

Edam  
Poire

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


## MERCREDI

 Salade de tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

Sauté de boeuf charolais façon  
bordelaise  
Carottes  
Beignet framboise dcg

Gâteau fourré au chocolat  
Nectarine blanche  
Briquette de lait nature


## JEUDI

 Colin d'Alaska pmd sauce  
basilic  
Courgettes  
Blé  
Petit fromage frais sucré  
Banane bio


Pain au lait  
Yaourt nature  
Briquette de jus multifructs

## VENDREDI

### \*\*menu de fin d'année\*\* bientôt les vacances\*\*

 Salade coleslaw bio  
et dés d'emmental

Cheeseburger  
Ketchup  
Frites

 Cake cococ, cacao et pépite de  
chocolat cpne

Baguette  
Confiture de fraises  
Abricot  
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

