

Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

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

 Omelette bio

 Petits pois bio



 Yaourt bio nature



 Orange bio


 Pain bio


Baguette  
Gelée de groseille  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Lait demi écrémé

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


 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

 Poulet lr rôti au jus  
 Filet de limande pmd sauce  
citron


 Purée Crécy bio (Carotte et  
pomme de terre bio fraîches)


 Purée de pommes et bananes  
bio

 Pain bio

Pain au chocolat  
Petit fromage frais sucré  
 Poire bio

**\*\*\* Menu végétarien \*\* Vacances  
scolaires\*\***

 Soupe de champignons bio  
et emmental râpé


 Curry de pommes de terre,  
courgette, carotte, pois chiche bio  
et haricots plats

 Clémentine bio

 Pain bio


Baguette  
Miel  
Yaourt nature sucré  
Jus de pommes


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

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

SAUTE BOEUF AGB SAUCE  
PAPRIKA PERSIL

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt bio nature

 Pain bio

Madeleine  
Petit fromage blanc aux fruits  
 Orange bio

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable


Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne

 Carottes bio

 Boulgour bio

 Edam bio


 Poire bio


 Pain bio

Gâteau fourré à la fraise  
Yaourt aromatisé  
Coupelle de purée de pommes

## MARDI


\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Salade verte bio et croûtons  
vinaigrette gourmande à la carotte



 Couscous de légumes, fèves et  
semoule cpne


Yaourt aromatisé

 Pain bio


Baguette  
Emmental  
 Pomme bio

## MERCREDI

 Salade coleslaw bio  
 et dés de cantal aop

 Rôti de veau bio sauce  
marengo (tomate et champignons)  
Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
CPNE

 Coquillettes bio

 Gâteau au fromage blanc cpne  
(farine locale)

 Pain bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt nature sucré  
Jus multifruit

## JEUDI

 Soupe de lentilles bio au cumin  
et emmental râpé

 Omelette bio

 Riz bio

 Pomme bio


 Pain bio


Barre bretonne à partager  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'orange


## VENDREDI

\*\*\* Partage de la Galette \*\*\*


Radis roses  
et beurre demi sel

 Jambon blanc\* Ir  
Nuggets de blé

 Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)  
et emmental râpé

 Galette des Rois dcg

 Pain bio

Baguette  
Confiture de fraise  
 Orange bio  
Lait demi écrémé

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

sOgeres

Bon Appétit



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique


Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*


 Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail

 Emmental bio

 Orange bio

 Pain bio

Baguette


 Pâte à tartiner bio

Yaourt nature sucré

Jus de pommes

## MARDI

Pomelos

 Médaillon de merlu pmd sauce au curry et ketchup

Frites

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

 Pain bio

Barre bretonne à partager


Petit fromage blanc aux fruits


 Clémentine bio

## MERCREDI

 Soupe de légumes variés bio

 Bifteck haché bio au jus

 Colin d'Alaska pmd sauce citron

 Semoule bio

 Yaourt nature bio de Sigy lcl

 Pain bio


Madeleine

Purée de pomme abricot

Lait demi écrémé

## JEUDI

Saucisse de Strasbourg\*

 Filet de limande pmd sauce aurore

Légumes choucroute et pommes de terre

Camembert

Mangue

 Pain bio


Baguette


et beurre


Petit fromage blanc aux fruits

Jus multifruit


## VENDREDI

 Carottes râpées bio

 et dés de cantal aop

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron

Brocolis

 Cake au chocolat cpne (farine LCL)

 Pain bio

Baguette

Gelée de groseille

 Pomme bio

Lait demi écrémé

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




Produit local


Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de porc\* Ir sauce tomate  
*Couscous de légumes, fèves et semoule CPNE*

 Haricots plats cuisinés au maïs bio et chou fleur bio

 Semoule bio

 Munster aop

 Clémentine bio


 Pain bio

Baguette  
Miel

Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé

## MARDI

Cordon bleu de volaille  
*Pané à l'emmental*

 Epinards branches bio à la béchamel

 Riz bio

Yaourt nature


 Poire bio

 Pain bio

Baguette  
et beurre

Petit fromage frais sucré  
Jus d'orange


## MERCREDI

 Céleri bio rémoulade

 Omelette bio

 Ratatouille bio

 Blé bio


 Crème dessert bio chocolat


 Pain bio

Baguette viennoise  
Yaourt aromatisé

 Pomme bio

## JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de terre bio et emmental râpé

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

 Carottes bio

 Clémentine bio

 Pain bio


Baguette

Confiture de fraise

Petit fromage blanc aux fruits  
Coupelle de purée de pommes et fraises

## VENDREDI

**\*\*Menu végétarien\*\*** **\*\* Les Pas Pareilles : Compote de pommes et pommes cubes à la vanille\*\***


 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Coquiflette (coquillettes et fromage type tartiflette)

Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille

 Pain bio

Miel pops

 Banane bio

Lait demi écrémé

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique




Produit de la mer durable

Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024




# MENU


de la semaine

## LUNDI

 Sauté de bœuf bio sauce aux olives  
*Quenelle sauce provençale*  
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)



  
Camembert



  
 Pomme bio  
 Pain bio

  
Baguette et beurre  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus multifruit



## MARDI

Salade verte et vinaigrette moutarde


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

  
 Fusilli bio


  
Dessert lacté gélifié saveur vanille  
 Pain bio




  
Barre bretonne à partager  
Yaourt aromatisé  
 Orange bio


## MERCREDI

 Tajine de dinde lr sauce poire, miel, cumin, cannelle  
*Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande*

  
 Boulgour bio

  
Yaourt aromatisé



  
 Ananas bio  
 Pain bio

  
Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Coupelle de purée de pommes et poire  
Lait demi écrémé


## JEUDI

### \*\*Menu végétarien\*\*

Soupe aux épinards et pommes de terre (épinard BIO) et emmental râpé



  
 Dahl de lentilles corails et riz bio



  
 Banane bio  
 Pain bio


  
Baguette  
Gelée de groseille  
Yaourt nature sucré  
Jus de pommes



## VENDREDI



### \*\*\* Chandeleur \*\*\*



 Carottes râpées bio  
 et dés de cantal aop

  
 Rôti de porc\* lr au jus

 Médaille de merlu pmd sauce bretonne

  
 Purée de courgette et pommes de terre bio

  
Crêpe nature sucrée  
Confiture  
 Pain bio

  
Corn flakes  
 Banane bio  
Lait demi écrémé

\* : plus de 20% de porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*Menu végétarien\*\*


Emincé d'endives  
et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio sauce crème et  
champignons


Yaourt aromatisé

 Pain bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)

 Pomme bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Boeuf bourguignon bio  
*Couscous de légumes, fèves et  
semoule CPNE*

 Carottes bio

 Semoule bio

 Emmental bio


 Pomme bio


 Pain bio

Baguette  
Miel

Purée de pomme abricot  
Petit fromage frais sucré

## MERCREDI

 Soupe de chou fleur bio  
et emmental râpé

 Médaillon de merlu pmd sauce  
au citron

 Blé bio

 Clémentine bio


 Pain bio

Baguette viennoise  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes


## JEUDI

 Carottes râpées bio

Raclette \* (jambon LR, saucisson  
à l'ail et sec)  
*VEG - PDT CUBE*  
*AGB, FROMAGE RACLETTE*  
Raclette (garniture)


 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Pain bio


Barre bretonne à partager  
 Orange bio  
Lait demi écrémé


## VENDREDI

### \*\*Les Pas Pareilles : Céleri Branche et Céleri Rave rémoulade\*\*

Céleri rave et branche rémoulade  
 et dés de cantal aop

Cordon bleu de volaille  
*Beignet de poisson PMD*

 Epinards branche bio à la  
crème

 Moelleux pomme cannelle et  
figue cpne (farine locale)

 Pain bio

Baguette  
et beurre  
Yaourt nature sucré

 Banane bio

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable


Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate champignons

 Pommes de terre bio

 Haricots verts bio

 Yaourt nature bio de Sigy Ici

 Orange bio

 Pain bio

Baguette


Gelée de groseille


Cupelle de purée de pomme coing


Lait demi écrémé

## MARDI

**\*\*\* Menu végétarien \*\*\* \*\*  
Vacances scolaires\*\***


 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio

 Crème dessert bio chocolat

 Pain bio

Baguette


 Pâte à tartiner bio


Yaourt aromatisé

Jus d'orange

## MERCREDI


**\*\*\* Saint Valentin \*\*\* \*\*  
Vacances scolaires\*\***

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Poulet lr rôti au jus

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

Gnocchis à la betterave

 Fromage blanc bio coulis de fruits rouges

 Pain bio


Croissant


 Banane bio

Lait demi écrémé

## JEUDI

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

 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

 Rôti de boeuf lr au jus

*Emincé de saumon sauce crème*

 Carottes bio

 Banane bio

 Pain bio

Baguette


et beurre


Cupelle de purée de pommes et poire

Yaourt nature sucré

## VENDREDI


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

 Sauté de porc\* lr sauce aux olives

 Médaillon de merlu pmd sauce au citron persillé

Frites

 Saint Nectaire aop

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

 Pain bio

Barre bretonne à partager

 Pomme bio

Petit fromage blanc aux fruits

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local


Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* Menu  
Végétarien \*\***

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Crème dessert bio chocolat

 Pain bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

 Pomme bio

Petit fromage frais sucré

## MARDI

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

SAUTE BOEUF AGB SAUCE  
PAPRIKA PERSIL  
*Couscous de légumes, fèves et  
semoule CPNE*

 Haricots verts bio

 Semoule bio

 Edam bio

 Poire bio

 Pain bio

Baguette



Miel


Coupelle de purée de pommes et  
fraises


Lait demi écrémé


## MERCREDI

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

 Carottes râpées bio  
 et dés de cantal aop

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Gâteau basque dcg

 Pain bio


Gâteau fourré à la fraise

 Clémentine bio


Yaourt aromatisé


## JEUDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\*  
Amuse-bouche\*\***

 Soupe de légumes variés bio

 Jambon blanc\* lr

 Colin d'Alaska pmd sauce  
tomate

 Coquillettes bio  
et emmental râpé

 Brocolis bio

 Ananas bio

 Pain bio

Baguette


Gelée de groseille


Petit fromage blanc aux fruits

Jus de pommes

## VENDREDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\*Fête  
du fromage\*\***

 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche)

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Mimolette

 Coulommiers bio

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio

 Pain bio

Madeleine

 Banane bio

Lait demi écrémé

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable





Saint-Mandé (Maternelle)  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne

 Pennes bio

 Camembert bio


 Orange bio

 Pain bio

Gâteau fourré au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

## MARDI

Emincé d'endives  
et vinaigrette moutarde


 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé

 Ratatouille bio


 Boulgour bio


Yaourt nature


 Pain bio

Baguette  
Confiture de fraise  
 Pomme bio  
Lait demi écrémé


## MERCREDI

 Emincé de dinde lr sauce au  
thym

 Filet de limande pmd sauce  
aurore

 Haricots verts bio


 Saint Nectaire aop

 Cake cpne aux épices (farine  
locale)


 Pain bio

Madeleine  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'orange

## JEUDI


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

Saucisse chipolatas\*  
VEG - CARMENTIER (LENTILLE  
VERTE)

 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio

 Clémentine bio

 Pain bio

Baguette  
et beurre  
Yaourt nature sucré  
Coupelle de purée de pommes

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

sOgeres

Bon Appétit



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI



MARDI




MERCREDI




JEUDI

VENDREDI



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



 Omelette bio  
 Petits pois bio


 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio brassé au citron  
 Yaourt bio brassé à la fraise





 Orange bio  
 Pomme bio  
 Pain bio

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


 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Pomelos bio  
et dés de cantal aop


 Poulet lr rôti au jus  
 Filet de limande pmd sauce  
citron




 Purée Crécy bio (Carotte et  
pomme de terre bio fraîches)

 Purée de pommes et bananes  
bio  
 Coupelle de purée de pommes  
bio  
 Purée de pomme et poire bio  
 Pain bio



**\*\*\* Menu végétarien \*\* Vacances  
scolaires\*\***


 Soupe de champignons bio  
et emmental râpé





 Curry de pommes de terre,  
courgette, carotte, pois chiche bio  
et haricots plats

 Clémentine bio  
 Ananas bio  
 Pain bio


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

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde  
 Salade verte bio  
vinaigrette tomatée

SAUTE BOEUF AGB SAUCE  
PAPRIKA PERSIL  
 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais

 Lentilles mijotées bio  
Yaourt bio nature  
 Yaourt bio aromatisé framboise  
 Yaourt bio à la vanille  
 Pain bio

Baguette  
Gelée de groseille  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Lait demi écrémé

Pain au chocolat  
Petit fromage frais sucré  
 Poire bio

Baguette  
Miel  
Yaourt nature sucré  
Jus de pommes


Madeleine  
Petit fromage blanc aux fruits  
 Orange bio



Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024



# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne



 Carottes bio  
 Boulgour bio


 Edam bio  
 Gouda bio

 Poire bio  
 Orange bio  
 Pain bio

## MARDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*




 Salade verte bio et croûtons  
 Endives bio  
vinaigrette gourmande à la carotte


 Couscous de légumes, fèves et  
semoule cpne


Yaourt aromatisé  
Yaourt nature  
Petit fromage frais sucré



 Pain bio

## MERCREDI

 Salade coleslaw bio  
 Carottes râpées bio  
 et dés de cantal aop

 Rôti de veau bio sauce  
marengo (tomate et champignons)  
Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
CPNE

 Coquillettes bio



 Gâteau au fromage blanc cpne  
(farine locale)  
 Pain bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt nature sucré  
Jus multifruit

## JEUDI

 Soupe de lentilles bio au cumin  
et emmental râpé


 Omelette bio  
 Riz bio


 Pomme bio  
 Banane bio  
 Pain bio



## VENDREDI

### \*\*\* Partage de la Galette \*\*\*

Radis roses  
et beurre demi sel  
Céleri rémoulade

 Jambon blanc\* Ir  
Nuggets de blé

 Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)  
et emmental râpé

 Galette des Rois dcg  
 Pain bio

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique


Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail

 Emmental bio

 Pointe de brie bio


 Orange bio


 Poire bio

 Pain bio

## MARDI


Pomelos  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde


 Médaillon de merlu pmd sauce au curry et ketchup  
Frites


Dessert lacté gélifié saveur chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille  
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
 Pain bio

## MERCREDI

 Soupe de légumes variés bio

 Bifteck haché bio au jus

 Colin d'Alaska pmd sauce citron

 Semoule bio


 Yaourt nature bio de Sigy lcl

 Pain bio

Madeleine  
Purée de pomme abricot  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Saucisse de Strasbourg\*


 Filet de limande pmd sauce aurore



Légumes choucroute et pommes de terre


Camembert  
Coulommiers



Mangue  
 Pain bio

## VENDREDI

 Carottes râpées bio

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

 Beignet de poisson pmd et quartier de citron  
Brocolis

 Cake au chocolat cpne (farine LCL)  
 Pain bio

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable











Produit local

Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024






# MENU

de la semaine










## LUNDI

-  Sauté de porc\* Ir sauce tomate  
*Couscous de légumes, fèves et semoule CPNE*
-  Haricots plats cuisinés au maïs bio et chou fleur bio
-  Semoule bio
- 
-  Munster aop
-  Saint Nectaire aop
- 
-  Clémentine bio
-  Orange bio
-  Pain bio







## MARDI

- Cordon bleu de volaille  
*Pané à l'emmental*
-  Epinards branches bio à la béchamel
-  Riz bio
- 
- Yaourt nature  
Yaourt aromatisé  
Petit fromage frais sucré
- 
-  Poire bio
-  Pomme bio
-  Pain bio

## MERCREDI

-  Céleri bio rémoulade
-  Panais bio local frais en rémoulade aux pommes et vinaigrette moutarde
- 
-  Omelette bio
-  Ratatouille bio
-  Blé bio
- 
-  Crème dessert bio chocolat
-  Crème dessert bio à la vanille
-  Pain bio
- 
- Baguette viennoise  
Yaourt aromatisé
-  Pomme bio

## JEUDI

-  Soupe de poireaux pommes de terre bio et emmental râpé
- 
-  Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
-  Carottes bio
- 
-  Clémentine bio
-  Banane bio
-  Pain bio

## VENDREDI

- \*\*Menu végétarien\*\* \*\* Les Pas Pareilles : Compote de pommes et pommes cubes à la vanille\*\***
-  Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- 
- Coquiflette (coquillettes et fromage type tartiflette)
- 
- Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille
-  Pain bio

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique




Produit de la mer durable

Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024




# MENU

de la semaine

## LUNDI



 Sauté de bœuf bio sauce aux olives  
*Quenelle sauce provençale*  
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)


Camembert  
Coulommiers

 Pomme bio  
 Poire bio  
 Pain bio


## MARDI

Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
Pomelos

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé  
et quartier de citron  
 Fusilli bio




Dessert lacté gélifié saveur vanille  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel  
Crème dessert à la vanille  
 Pain bio

## MERCREDI

 Tajine de dinde lr sauce poire, miel, cumin, cannelle  
*Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande*

 Boulgour bio

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature  
Petit fromage blanc aux fruits


 Ananas bio  
 Clémentine bio  
 Pain bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Coupelle de purée de pommes et poire  
Lait demi écrémé

## JEUDI

### \*\*Menu végétarien\*\*




Soupe aux épinards et pommes de terre (épinard BIO) et emmental râpé



 Dahl de lentilles corails et riz bio


 Banane bio  
 Orange bio  
 Pain bio


## VENDREDI

### \*\*\* Chandeleur \*\*\*

 Carottes râpées bio  
 Endives bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

 Rôti de porc\* lr au jus  
 Médaillon de merlu pmd sauce bretonne

 Purée de courgette et pommes de terre bio

Crêpe nature sucrée  
Confiture  
 Pain bio

\* : plat principal de porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Bon Appétit



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI


### \*\*Menu végétarien\*\*



Emincé d'endives  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde



 Pâtes bio sauce crème et  
champignons




Yaourt aromatisé  
Yaourt nature  
Petit fromage frais sucré  
 Pain bio

## MARDI


 Boeuf bourguignon bio  
*Couscous de légumes, fèves et  
semoule CPNE*


 Carottes bio  
 Semoule bio

 Emmental bio  
 Coulommiers bio

 Pomme bio  
 Poire bio  
 Pain bio



## MERCREDI

 Soupe de chou fleur bio  
et emmental râpé

 Médaillon de merlu pmd sauce  
au citron



 Blé bio

 Clémentine bio


 Ananas bio  
 Pain bio




Baguette viennoise  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

## JEUDI

 Carottes râpées bio  
 Salade coleslaw bio


Raclette \* (jambon LR, saucisson  
à l'ail et sec)  
*VEG - PDT CUBE*  
*AGB, FROMAGE RACLETTE*  
Raclette (garniture)

 Coupelle de purée de pommes  
bio


 Purée de pomme et poire bio  
 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio  
 Pain bio



## VENDREDI

### \*\*Les Pas Pareilles : Céleri Branche et Céleri Rave rémoulade\*\*

Céleri rave et branche rémoulade  
 et dés de cantal aop

Cordon bleu de volaille  
*Beignet de poisson PMD*

 Epinards branche bio à la  
crème

 Moelleux pomme cannelle et  
figue cpne (farine locale)  
 Pain bio

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable




Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

# MENU




de la semaine

## LUNDI

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

-  Colin d'Alaska pmd sauce tomate champignons
-  Pommes de terre bio
-  Haricots verts bio



  Yaourt nature bio de Sigy Ici


-  Orange bio
-  Pomme bio
-  Pain bio





Baguette  
Gelée de groseille  
Coupelle de purée de pomme coing  
Lait demi écrémé


## MARDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\* \*\* Vacances scolaires\*\*

-  Salade verte bio
-  Endives bio et vinaigrette moutarde


 Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio


-  Crème dessert bio chocolat
-  Crème dessert bio à la vanille
-  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
-  Pain bio


Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Yaourt aromatisé  
Jus d'orange



## MERCREDI


### \*\*\* Saint Valentin \*\*\* \*\* Vacances scolaires\*\*

-  Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Poulet lr rôti au jus


 Meunière colin pmd d'Alaska frais  
Gnocchis à la betterave


-  Fromage blanc bio coulis de fruits rouges
-  Pain bio

Croissant  
 Banane bio  
Lait demi écrémé


## JEUDI

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

-  Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

 Rôti de boeuf lr au jus  
Emincé de saumon sauce crème


-  Carottes bio


-  Banane bio
-  Clémentine bio
-  Pain bio



Baguette et beurre  
Coupelle de purée de pommes et poire  
Yaourt nature sucré



## VENDREDI


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

 Sauté de porc\* lr sauce aux olives

 Médaillon de merlu pmd sauce au citron persillé  
Frites

-  Saint Nectaire aop
-  Cantal aop

-  Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger
-  Pain bio

Barre bretonne à partager  
 Pomme bio  
Petit fromage blanc aux fruits

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local




Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI


**\*\* Vacances scolaires \*\* Menu  
Végétarien \*\***

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde


 Pomelos bio

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

 Pain bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

 Pomme bio


Petit fromage frais sucré

## MARDI

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

SAUTE BOEUF AGB SAUCE  
PAPRIKA PERSIL  
*Couscous de légumes, fèves et  
semoule CPNE*

 Haricots verts bio

 Semoule bio

 Edam bio

 Coulommiers bio

 Poire bio

 Pomme bio

 Pain bio

Baguette


Miel


Coupelle de purée de pommes et  
fraises


Lait demi écrémé


## MERCREDI


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


 Carottes râpées bio

 Chou blanc bio

 et dés de cantal aop

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Gâteau basque dcg

 Pain bio

Gâteau fourré à la fraise


 Clémentine bio

Yaourt aromatisé


## JEUDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\*  
Amuse-bouche\*\***

 Soupe de légumes variés bio

 Jambon blanc\* lr

 Colin d'Alaska pmd sauce  
tomate

 Coquillettes bio  
et emmental râpé

 Brocolis bio

 Ananas bio

 Orange bio

 Pain bio

Baguette


Gelée de groseille


Petit fromage blanc aux fruits

Jus de pommes

## VENDREDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\*Fête  
du fromage\*\***

 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche)

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Mimolette

 Coulommiers bio

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio

 Clémentine bio

 Pain bio

Madeleine

 Banane bio

Lait demi écrémé

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

sOgeres

Bon Appétit



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable


Saint-Mandé (Elémentaire)  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne

 Pennes bio

 Camembert bio

 Gouda bio


 Orange bio

 Poire bio

 Pain bio


## MARDI

Emincé d'endives  
et vinaigrette moutarde  
Pomelos

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé

et quartier de citron


 Ratatouille bio


 Boulgour bio

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé  
Petit fromage frais sucré

 Pain bio


## MERCREDI


 Emincé de dinde lr sauce au  
thym

 Filet de limande pmd sauce  
aurore

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop


 Munster aop

 Cake cpne aux épices (farine  
locale)


 Pain bio

=====  
Madeleine  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'orange

## JEUDI

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

Saucisse chipolatas\*  
VEG - CARMENTIER (LENTILLE  
VERTE)

 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio

 Clémentine bio

 Ananas bio

 Pain bio

## VENDREDI

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

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable