



Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)

Menus du 02/03/2020 au 06/03/2020




Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre



 Sauté de dinde 1br sauce provençale
Haricots verts



 Pont l'Evêque aop




Fruit

Mardi

Emincé d'endives vinaigrette balsamique



Nuggets de blé
 Carottes bio au persil



Tomme grise



Gaufre poudrée


Mercredi

 Potage poireaux pdt bio



Pavé de colin sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Riz



 Fromage frais fouetté bio




 Fruit bio

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes

Jeudi

Salade iceberg
croûtons
vinaigrette
moutarde



 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti
Flageolets au thym




Coulommiers




Mousse au chocolat au lait

Vendredi

Animation : Les pas pareille
Menu végétarien

 Salade coleslaw bio



 Fusilli bio aux épinards et chèvre



Petit fromage frais sucré



 Purée de pomme pruneaux du chef
Sablés

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 09/03/2020 au 13/03/2020




Menu de la semaine


Lundi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Beignets de calamar


 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte) et blé bio


Mimolette

 Fruit bio

Mardi

Salade verte et maïs aux herbes
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais à la
hongroise

 Semoule bio

Carré

Flan au chocolat

Mercredi

Menu végétarien

Crêpe au fromage

Boulettes soja et tomate sauce
tomate

Ratatouille et boulgour

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Fruit bio

Baguette
et beurre

Fromage blanc nature
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi


Salade de maïs poivrons et
emmental
vinaigrette moutarde


Jambon blanc
*Jambon de dinde LR***
Purée à la moutarde à
l'ancienne

 Cantal aop

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Sablés

Vendredi

 Potage crécy bio

 Poisson meunière pdu frais
et quartier de citron
Petits pois mijotés

Petit Cotentin

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/03/2020 au 20/03/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade verte
vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Frites

Fromage blanc nature

Coupelle de purée de pomme
et poire bio
Sablés

Mardi

Salade de haricots blancs au
cerfeuil
vinaigrette moutarde

Sauté de veau bio aux olives
Légumes façon Maillot (petit pois,
carottes, haricots verts)

Gouda

Fruit

Mercredi

Potage paysan bio

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

Pont l'Evêque aop

Fruit

Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Jeudi

A l'écoute de ma planète

Houmous de carotte du chef et
chip's de maïs

Couscous de poulet Ir
printanier (artichaut, carotte,
haricots vert, navet, fève soja)

Semoule

Saint môret

Assiette de fruits frais

Vendredi

Salade, maïs, haricots mungo aux
saveurs asiatiques
vinaigrette moutarde

Dés de poisson sauce fines
herbes
Carottes

Camembert

Brownie mexicain du chef (à
base de haricots rouges)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 23/03/2020 au 27/03/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade Arlequin (salade, poivron, maïs, olive)
vinaigrette moutarde

Nuggets de volaille
AB Haricots verts bio

Petit fromage frais sucré

Roulé à l'abricot

Mardi

Salade de blé aux petits légumes
vinaigrette moutarde

Pavé de merlu pdu sauce basilic
Epinards branches en béchamel

Cantal aop

Fruit

Mercredi

AB Céleri rémoulade bio

Sauté d'agneau lbr sauce marengo
Pommes noisette

Yaourt nature local de Sigy

AB Coupelle de purée de pommes et bananes bio
Sablés

Baguette et beurre
Fromage blanc nature
Fruit
Sucre

Jeudi

AB Salade de mâches et betteraves rouges bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Paupiette de veau au jus
Petits pois mijotés et boulgour

Coulommiers

Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Vendredi

Amuse-bouche: Cake aux pralines roses
Menu végétarien***

AB Potage cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois)

Chili sin carne
Riz

Petit Cotentin

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille