


Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 30/03/2020 au 03/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte
et noix
vinaigrette
moutarde


 Parmentier de poisson pdu
à la courge butternut bio et
pommes de terre fraîches


Fromage blanc nature


Compote de pommes allégée en
sucre
Sablés coco

Mardi

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

 Emincé de dinde lbr sauce
moutarde


 Semoule bio

 Vache qui rit bio

Flan à la vanille

Mercredi

Salade piémontaise (oeuf)

 Pavé de colin pdu crème aux
herbes

 Carottes bio


Petit fromage frais aux fruits

 Fruit bio


Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Yaourt nature
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi

Salade fraîcheur de printemps
(Salade verte, pomme, céleri,
cerfeuil)
vinaigrette au basilic

 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)


Camembert

 Cake nature du chef (farine
locale)

Vendredi

Mission anti-gaspiMenu
végétarien***

Carottes râpées

 Torsades bio sauce caponata
(duo de courgette, olive, poivron)
Emmental râpé

Fromage blanc sucré
différemment :
Dosette de sucre roux
Miel

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille


Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 06/04/2020 au 10/04/2020






Menu de la semaine

Lundi


Vacances scolaires

 Chou fleur bio
vinaigrette moutarde


 Dés de poisson pdu sauce
crème aux herbes
Haricots verts et riz



Mimolette



Fruit


Gaufre poudrée
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Lait demi écrémé

Mardi


Vacances scolaires Menu
végétarien***

 Brocolis bio
vinaigrette moutarde


Pané moelleux au gouda
Lentilles locales mijotées



 Pont l'Evêque aop




Fruit




Pain au chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'orange


Mercredi


Vacances scolaires

 Salade coleslaw bio


 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan
Frites


 Vache qui rit bio


Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Sablés


Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Fruit


Jeudi

Menu végétarien Vacances
scolaires***


Oeuf dur
Mayonnaise dosette


Dahl de lentilles


 Riz bio


Yaourt brassé à la vanille de la
fromagerie Maurice



 Fruit bio




Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi


***Amuse-bouche: purée de
vitelotte*** Vacances scolaires**


Concombre en cubes
Vinaigrette au
fromage frais et
vinaigre de xérès


Poisson pané frais
et quartier de citron


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


Pointe de Brie


Riz au lait au caramel


Baguette
Miel
Fruit
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable

la cantine pas pareille

Le Pré Saint - Gervais (Elémentaire 2 choix)
Menus du 13/04/2020 au 17/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vacances scolaires

Salade verte aux croûtons
vinaigrette moutarde



Poulet rôti lr

Haricots blancs coco sauce
tomate



Petit Moulé



Crème dessert à la vanille



Marbré au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit

Vacances scolaires

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde



Saucisse chipolatas*

Saucisse de volaille façon
chipolatas



Purée de pommes de terre du
chef (pdt locale)



Petit fromage frais sucré



Fruit



Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aux fruits
Jus de raisins (100% jus)

***Dessert de
printemps***
***Vacances
scolaires***

Bâtonnets de légumes sauce
pique-nique



Navarin d'agneau lr



Poêlée de légumes bio

(courgettes, carottes et pommes
de terre)



Yaourt nature bio



Cake patates douces, coco et
citron vert
Sauce au chocolat au lait du chef



Baguette
et beurre
Yaourt nature
Fruit

Vacances scolaires

Carottes râpées bio



Nugget's de fromage



Courgettes bio et semoule bio



Saint Nectaire aop



Fruit



Croissant
Petit fromage frais sucré
Fruit

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 20/04/2020 au 24/04/2020



Menu de la semaine

Lundi

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



Emincé de dinde lbr basquaise

Orge perlée bio



Cantafras



Coupelle de purée de pommes bio
Sablés

Mardi

Brocolis bio
vinaigrette moutarde



Sauté de boeuf charolais
printanier

Pommes smile



Cantal aop



Fruit

Mercredi

Menu végétarien

Salade de maïs poivrons et
emmental
vinaigrette tomate



Omelette

Brocolis bio et pâtes bio
Emmental râpé



Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice



Fruit

Muffin tout chocolat
Fromage blanc aromatisé
Jus d'orange

Jeudi

Salade de boulgour bio tomate
et poivron
vinaigrette moutarde



Pavé de merlu sauce au curry
Haricots verts



Tomme grise



Flan à la vanille

Vendredi

***Animation : Les pas
pareille***

Chou blanc bio en rémoulade



Pain de viande aux flocons
d'avoine du chef
Sauce tomate



Riz



Fraidou



Purée de pommes locales à la
vanille 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 27/04/2020 au 01/05/2020



Menu de la semaine

Lundi

Concombre en cubes
vinaigrette moutarde



Pavé de colin sauce niçoise
(tomate, olive, basilic, câpres)

Petits pois mijotés



Coulommiers




Eclair parfum chocolat


Mardi

Menu végétarien

Radis roses
Beurre demi sel



 Boulettes de flageolets bio
sauce tomate

 Fusilli bio
Emmental râpé



Petit Cotentin




Fruit

Mercredi

Pommes de terre fondantes à
l'emmental et paprika



 Daube de boeuf charolais à la
provençale (tomate, herbe de
provence)

Epinards branches au gratin



 Saint Nectaire aop





 Fruit bio

Baguette
Confiture de fraise
Compote de pommes allégée en
sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde



 Jambon de dinde lr
 Purée de pommes de terre du
chef (pdt locale)



Fromage blanc nature



Mousse au chocolat au lait

Vendredi

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