


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
Salade de blé aux petits légumes


 Sauté de dinde lbr sauce
provençale
Haricots verts

 Pont l'Evêque aop
 Saint Nectaire aop

Fruit
au choix

Mardi

Emincé d'endives
vinaigrette balsamique
Pomelos et sucre
Dosette de sucre blanc

Nuggets de blé
 Carottes bio
au persil



Tomme grise
Montcadi croûte noire


Gaufre poudrée

Mercredi

 Potage poireaux pdt bio

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


 Fromage frais fouetté bio
 Vache qui rit bio

 Fruit bio
au choix

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes

Jeudi

Salade iceberg
croûtons
Olives noires
vinaigrette moutarde



 Rôti de boeuf charolais froid
Jus de rôti
Flageolets au thym


Coulommiers
Camembert

Mousse au chocolat au lait


Vendredi

***Animation : Les pas
pareille***Menu végétarien***

 Salade coleslaw bio
 Carottes râpées bio

 Fusilli bio aux épinards et
chèvre

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits

 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
Haricots verts à l'échalote
vinaigrette moutarde

Beignets de calamar


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


Mimolette
Edam

 Fruit bio
au choix

Mardi

Salade verte et maïs aux herbes
vinaigrette moutarde
Radis roses
Beurre demi sel

 Sauté de boeuf charolais à la
hongroise

 Semoule bio

Carré
Tomme blanche

Flan au chocolat
Flan à la vanille


Mercredi

Menu végétarien

Crêpe au fromage
Friand au fromage

Boulettes soja et tomate sauce
tomate
Ratatouille et boulgour

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Fruit bio
au choix



Baguette
et beurre

Fromage blanc nature
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi


Salade de maïs poivrons et
emmental
Brocolis en salade
vinaigrette moutarde


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

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Sablés

Vendredi

 Potage crécy bio

 Poisson meunière pdu frais
et quartier de citron
Petits pois mijotés

Petit Cotentin
Vache qui rit

Fruit
au choix

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

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Frites

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé

Coupelle de purée de pomme et poire bio
 Purée de pommes pêches bio
Sablés

Mardi

Salade de haricots blancs au cerfeuil
Salade de pois chiche vinaigrette moutarde

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

Gouda
Montcadi croûte noire

Fruit au choix

Mercredi

Potage paysan bio

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

Pont l'Evêque aop
 Cantal aop

Fruit au choix

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
Fraidou

Assiette de fruits frais

Vendredi

Salade, maïs, haricots mungo aux saveurs asiatiques
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
vinaigrette moutarde

Dés de poisson sauce fines herbes
Carottes

Camembert
Pointe de Brie

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)

Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde

Nuggets de volaille


 Haricots verts bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits

Roulé à l'abricot
Roulé au chocolat

Mardi

Salade de blé aux petits légumes vinaigrette moutarde
Salade de pommes de terre

 Pavé de merlu pdu sauce basilic

Epinards branches en béchamel

 Cantal aop


 Saint Nectaire aop

Fruit au choix

Mercredi


 Céleri rémoulade bio


 Carottes râpées bio

 Sauté d'agneau lbr sauce marengo

Pommes noisette


Yaourt nature local de Sigy


 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio
Sablés

Baguette et beurre
Fromage blanc nature
Fruit
Sucre


Jeudi

 Salade de mâches et betteraves rouges bio

 Salade coleslaw bio vinaigrette moutarde à l'ancienne


Paupiette de veau au jus
Petits pois mijotés et boulgour

Coulommiers
Camembert

 Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Vendredi

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

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

Chili sin carne
Riz

Petit Cotentin
Fraidou

Fruit au choix

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