


Crosne (Maternelle)  
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023


# MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Salade de betteraves bio

 Sauté de boeuf char sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon)

Bou gour

Fromage frais cantafrais

Orange

Gaufrettes au chocolat  
Yaourt nature  
Jus d'orange


MARDI

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

Endive aux pommes  
et vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes

Pommes de terre quartier avec peau

 Yaourt bio nature

Liégeois chocolat


Baguette viennoise  
Pomme  
Brique de lait fraise


MERCREDI

**\*\*Vacances scolaires \*\* Repas Végétarien \*\***

Carotte râpée

Sauce ratatouille et pois cassés

 Pâtes bio

 Saint Nectaire aop

Crème dessert au caramel

Corn flakes  
Pomme  
Lait demi écrémé

JEUDI

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

 Soupe de légumes variés bio

 Filet de limande pm'd sauce aurore

Haricots verts

Pointe de Brie

Figue fraîche

Gâteau fourré au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus d'orange

VENDREDI

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

Bon Appétit



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

sogeres

Crosne (Maternelle)

Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

Macédoine  
et mayonnaise dosette

Beignet de poisson pmd  
Riz bio

Fromage blanc nature

Orange

MARDI

Salade verte  
vinaigrette au vinaigre de cidre

Omelette nature  
Ratatouille à la niçoise

Blé  
Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

MERCREDI

Céleri rémoulade

Rôti de veau bio sauce  
forestière (oignon, champignon,  
carotte, ail)

Légumes façon Maillot (petit pois,  
carotte, haricot vert)

Munster aop

Tarte au flan dcg

Baguette viennoise  
Yaourt nature  
Jus de pommes

JEUDI

\*\* Repas Végétarien \*\*

Soupe de chou fleur bio

Tajine de légumes pois chiches  
et semoule cpne

Yaourt nature de Sigy Ici

Ananas

VENDREDI

Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

Médailon de merlu pmd sauce  
échalote

Purée de brocolis et pommes  
de terre cpne

Petit fromage blanc aux fruits

Clémentine



sogeres

Bon Appétit

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Crosne (Maternelle)

Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos

Saucisse chipolatas\*

Saucisse de volaille façon chipolatas

Lentilles icl mijotées

Fromage fondu vache qui rit bio

Compote de pommes et poires allégée en sucre

MARDI

Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Dés de poisson pmd sauce basilic

Légumes du jardin (haricots plats, maïs, chou fleur)

Yaourt nature

Poire

MERCREDI

Chou rouge bio

Poulet lr rôti au jus Pommes smile

Cantal aop

Ile flottante et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat  
Pomme  
Lait demi écrémé

JEUDI

Potage paysan (navet, céleri, carotte, pdt)

Meunière colin pmd d'Alaska frais

Carottes

Petit suisse nature bio

Clémentine

VENDREDI

\*\*Repas végétarien\*\* \*\*Les Pas Pareilles\*\* \*\*Moelleux aux pépites de chocolat blanc\*\*

Salade croquante de pommes et oranges et vinaigrette d'agrumes

Chili sin carne cpne Riz bio

Tomme blanche

Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale) et copeaux de chocolat blanc

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

Bon Appétit



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

sogeres

# Crosne (Maternelle)

Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

# MENU de la semaine



## LUNDI

Salade de lentilles et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska cmd pané au riz soufflé

Boulgour bio

Fromage frais Petit Moulé

Orange

## MARDI

\*\* Repas Végétarien \*\*

Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

## MERCREDI

Soupe de champignons bio

Thon à la tomate et au basilic cpne

Torsades

Petit fromage blanc aux fruits

Clémentine bio

Madeleine

Petit fromage frais nature Jus multifruit

## JEUDI

Salade coleslaw bio

Emincé de volaille kebab Pain pita et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Emmental

Banane bio

## VENDREDI

Carotte râpée

Quenelle nature sauce tomate Riz bio

Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

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

Bon Appétit



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

sogeres



Crosne (Maternelle)

Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

**\*\*Repas végétarien\*\***  
Endives bio  
vinaigrette balsamique

Couscous de légumes, fèves et semoule

Gouza

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

MARDI

Taboulé

Cordon bleu de volaille  
Haricots verts bio

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

Beignet aux pommes

MERCREDI

Soupe de lentilles bio au cumin

Filet de limande pmd sauce citron

Chou fleur bio en gratin

Saint Nectaire aop

Orange

Baguette

Barre de chocolat  
Compote de pommes et abricots allégée en sucres

JEUDI

Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde

Jambon blanc\* Ir

Filet de dinde Ir façon jambon  
Coquillettes bio

Camembert

Poire

VENDREDI

**\*\* Repas Végétarien \*\***

Choux bicolores bio et vinaigrette moutarde

Potimenter de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) cpne

Petit fromage blanc aux fruits

Moelleux à la fleur d'oranger cpne



Bon Appétit



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisine par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Crosne (Maternelle)

Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pâtes, échalote et poivrons  
Cordon bleu de volaille  
Carottes bio  
Munster aop  
Pomme

MARDI

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette d'agrumes  
Dés de poisson pm'd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)  
Riz bio  
Pointe de Brie  
Compote tous fruits allégée en sucre

MERCREDI

Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit  
Steak haché de veau sauce tomate estragon  
Pommes de terre quartier avec peau  
Petit fromage frais nature  
Mandarines

JEUDI

**\*\*Repas végétarien\*\***  
Céleri rémoulade  
Curry de légumes et pommes de terre  
Fromage frais Fraidou  
Ile flottante et sa crème anglaise

VENDREDI

Crêpe à l'emmental  
Thon à la tomate et au basilic cpne  
Torsades  
Yaourt aromatisé  
Banane bio

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

sogeres

Bon Appétit



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Crosne (Maternelle)  
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

**\*\* Repas Végétarien \*\***

 Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio potiron, carotte et  
mozzarella

Fromage blanc nature

Poire

MARDI

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais sauce  
piquante  
Semoule

Camembert


Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

MERCREDI

Salade iceberg  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

Tartiflette\*

Tartiflette de volaille

 Munster aop

 Orange bio

Madeleine

Compote de pommes allégée en  
sucre

Lait demi écrémé

JEUDI

Emincé de chou rouge

Omelette

 Carottes bio

Pointe de Brie

Compote de pommes et poires  
allégée en sucre

VENDREDI

 Soupe de poireaux pommes de  
terre bio

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron

Epinards hachés à la béchamel

Gouda

Banane

 sauce au chocolat lait cpne

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

Bon Appétit



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

sogeres

# Crosne (Maternelle)

Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade verte  
et vinaigrette moutarde

Meunière de merlu pmd sauce  
crème

Bouillottes

Tomme blanche

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

## MARDI

\*\*Repas végétarien\*\*  
Macédoine  
et mayonnaise dosette

Chili sin carne cpne

Riz bio

Yaourt nature

Poire

## MERCREDI

Panais rémoulade aux pommes

Boulettes de mouton et boeuf  
sauce tomate basilic

Coquillettes bio

Pont l'Evêque aop

Beignet parfum chocolat

Gâteau fourré à la fraise  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

## JEUDI

\*\*Repas de fêtes de fin d'année\*\*

Pain

## VENDREDI

Salade de riz composée

Meunière colin pmd d'Alaska  
frais

Carottes

Petit fromage blanc aux fruits

Clémentine

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

Bon Appétit



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

sogeres



Crosne (Maternelle)

Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023


# MENU


de la semaine


LUNDI


\*\* Vacances scolaires \*\*

 Endives bio


 Filet de limande pm'd sauce citron cube

 Fromage frais Petit Cotentin

 Crème dessert au chocolat

 Barre pâtissière à partager



 Pomme


 Briquette de lait chocolaté


MARDI


\*\* Vacances scolaires \*\*


 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde


 Saucisse de Toulouse\*  
 Francfort de volaille

 Lentilles Ici mijotées

 Petit fromage frais nature

 Pomme bio


 Pain au chocolat



 Yaourt aromatisé


 Jus multifruit


JEUDI

\*\* Vacances scolaires \*\*  
Repas  
Végétarien \*\*


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


 Quenelle sauce provençale  
 Riz

 Saint Nectaire aop

 Mandarine

 Baguette


 Gelée de groseille


 Petit fromage frais nature

 Jus d'orange


VENDREDI


\*\* Vacances scolaires \*\*


 Carottes râpées bio

 Sauté de boeuf char sauce cantadou, agrume et potiron

 Semoule

 Yaourt aromatisé

 Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne

 Riz soufflé au chocolat

 Banane

 Lait demi écrémé

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

Bon Appétit



Appellation  
d'Origine Protégée



Cuisine par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise

sogeres