

Mennecy (Maternelles)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Haricots verts
et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf char
Thon à la tomate et au basilic

 Pennes bio

Petit fromage frais nature

Orange

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

et quartier de citron
Ratatouille à la niçoise
Boulgour

Camembert

 Purée de pommes et bananes
bio

Riz soufflé au chocolat
Pomme
Lait demi écrémé

MERCREDI

Feuilleté au fromage fondu

 Emincé de dinde lr sauce au
thym

 Filet de limande pmd sauce
aurore

 Haricots verts bio persillés

 Saint Nectaire aop

Banane

 Cake cpne aux épices (farine
locale)
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

Menu du Sud-Ouest

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

Saucisse chipolatas*
Beignets de calamar
Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage fondu Vache qui rit

 Gâteau basque dcg

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature

VENDREDI

menu Végétarien

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, semoule, amande
Tarte aux poireaux
Salade verte

Emmental

Pomme bicolore

Baguette
et beurre
Orange
Lait demi écrémé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par
nos équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande
charolaise

Mennecy (Maternelles)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce basilic
 Emincé de dinde lr sauce
tomate

 Riz bio

Camembert

Crème dessert au chocolat

Madeleine
Yaourt aromatisé
Pomme
Eau 1.5l

MARDI

****menu Végétarien****Les Pas
Pareilles : Farfalles épinards et
chèvre****

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

Pâtes farfalle épinard et chèvre

 Omelette bio
Pâtes

Petit fromage frais nature

Poire

Baguette
Emmental
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Eau 1.5l

MERCREDI

Céleri râpé
Sauce fromage blanc à la menthe

 Sauté de veau bio marengo

 Filet de merlu pmd sauce
champignons
Gratin dauphinois

 Cantal aop

 Purée de pommes et bananes
bio

Beignet framboise
Banane
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

Demi Lune de saumon
Ravioli de boeuf

Fromage frais Petit Cotentin

Kiwi

Baguette viennoise
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

 Salade verte bio

 Rôti de porc* lr au romarin
Emincé de saumon sauce citron
Chou fleur en béchamel
Boullgour

Yaourt aromatisé

Fondant de haricot rouge et
framboise

Baguette
Confiture de fraise
Poire
Lait demi écrémé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mennecy (Maternelles)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Daube de boeuf lr à la provençale

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate

 Haricots vert bio à l'ail
Semoule

 Yaourt nature de Sigy lcl

Pomme

Pain au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Eau 1.5l

MARDI

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote

Cordon bleu de volaille

 Beignet de poisson pmd

 Carottes bio à la crème

 Blé bio

Tomme blanche

Crêpe au chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Orange
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

MERCREDI

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

 Colin d'Alaska pmd au citron
persillé

 Bolognaise de boeuf char

 Tortis tricolores bio

Coulommiers

Banane

Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Poulet lr sauce au thym

 Filet de limande pmd sauce
aurore

Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives

Fromage frais Saint môret

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature
Poire
Eau 1.5l

VENDREDI

****menu végétarien****

Tartine œuf ciboulette
Pain de mie

Chili sin carne
Beignet stick mozzarella

 Riz bio

Yaourt aromatisé

Cake patate douce, coco et citron
vert

Pain d'épices
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Mennecy (Maternelles)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
vinaigrette noire (olive)

Boulettes au mouton et boeuf
sauce menthe façon orientale

 Hoki pmd sauce tomate

 Fusilli bio

 Munster aop

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette
Confiture d'abricots
Poire
Yaourt nature
Eau 1.5l

MARDI

Tomates concassées, maïs et
chips de maïs

 Dés de saumon pmd sauce
citron

 Filet de limande pmd sauce
citron

 Brocolis bio

 Riz bio

Pointe de Brie

Orange

Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Purée de pomme abricot
Eau 1.5l

MERCREDI

 Salade coleslaw bio

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

 Filet de merlu pmd sauce
champignons
Haricots beurre
Boullgour

Petit fromage blanc aux fruits

 Tarte au flan dcg

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Banane
Eau 1.5l

JEUDI

****Menu Bio** **menu
Végétarien** **AB : Céréales
muesli aux fruits****

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

 Oeuf bio à la florentine

 Omelette bio
Epinards branches en béchamel
Blé

 Yaourt bio nature

 Poire bio

Doghnut
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Pâté de volaille

 Beignet de poisson pmd
Saucisse de Toulouse
 Lentilles lcl mijotées

Fromage frais Petit Cotentin

 Purée de pomme bio parfumée
à la vanille

Baguette viennoise
Orange
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Mennecy (Maternelles)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Feuilleté au fromage fondu
Thon à la tomate et au basilic
Colin d'Alaska pmd sauce tomate
Riz bio
Yaourt aromatisé
Pomme

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais nature
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Radis roses et beurre demi sel
Sauté de boeuf char printanier
Hoki pmd sauce bretonne
Haricots verts persillés
Pommes de terre vapeur
Cantal aop
Beignet parfum chocolat noisette dcg

Corn flakes
Poire
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

MERCREDI

Soupe de légumes variés bio
Poisson blanc pané croustillant pmd
Nuggets de poulet sauce tomate
Blé bio
Coulommiers
Kiwi

Pain au lait du boulanger
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et fraises
Eau 1.5l

JEUDI

Panais rémoulade aux pommes
Jambon blanc* lr
Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Coquillettes
Ratatouille à la niçoise
Fromage frais Carré demi sel
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Baguette et beurre
Pomme
Lait demi écrémé

VENDREDI

menu Végétarien

Œuf dur bio et dosette de mayonnaise
Carmenier aux lentilles corail (purée de carotte)
Tarte aux fromages
Salade verte
Yaourt nature
Banane

Gaufre poudrée
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Mennecy (Maternelles)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****Semaine des continents****
****Europe****

 Salade de betteraves bio
vinaigrette balsamique

 Poulet lr sauce façon grand
mère

 Colin d'Alaska pmd sauce miel
et laurier

Purée à la moutarde à l'ancienne

 Munster aop

Ile flottante
et sa crème anglaise

Corn flakes
Pomme
Lait demi écrémé

****Semaine des continents****
****Afrique****

Duo de cœurs de palmiers et maïs

MEDAILLON MERLU SAUCE
MAFE CACAHUETE
Ravioli de boeuf

Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage frais Petit Moulé

Riz au lait

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

****Semaine des continents****
****Amérique****

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Hot dog*

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et ketchup
Frites au four

 Edam bio

Dessert à boire lacté parfum
vanille

Gâteau fourré à la fraise
Poire
Petit fromage blanc aux fruits
Eau 1.5l

****Semaine des continents****
****Asie** **menu végétarien****

SAMOUSSA LEGUME

Riz Korma, patate douce,
edamame

 Omelette bio
sauce caramel
Riz

Yaourt nature

Noix de coco rapée
Banane

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Mennecy (Maternelles)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Vacances scolaires

Emincé d'endives
vinaigrette tomate

Sauté de boeuf charolais sauce
niçoise

 Hoki pmd sauce basilic

 Carottes bio à l'ail

 Lentilles mijotées bio

Petit fromage blanc aux fruits

 Choux à la crème vanillée dcg

 Donut's dcg
Poire

Lait demi écrémé

MARDI

Vacances scolaires **menu végétarien** ** Pas Pareilles : brocolis en sauce et brocolis en miettes**

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc

Pizza tomate, fromage

 Munster aop

Pomme

Baguette
et beurre

Yaourt aromatisé
Purée de pomme abricot
Eau 1.5l

MERCREDI

Vacances scolaires

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Dés de saumon pmd sauce
crème et herbes
Cordon bleu de volaille

 Riz bio

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Briochette chocolat du boulanger
Petit fromage blanc aux fruits
Banane
Eau 1.5l

JEUDI

Vacances scolaires

Taboulé

 Emincé de dinde lr sauce
provençale

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

 Courgettes bio
Pommes de terre vapeur

 Yaourt nature de Sigy Ici

Kiwi

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Vacances scolaires

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Beignets de calamar
Légumes façon Maillot (petit pois,
carotte, haricot vert)

Boullgour

 Saint Nectaire aop

 Purée de pommes bio (frais) et
myrtille

Riz soufflé au chocolat
Orange
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Mennecy (Maternelles)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires** **menu végétarien****

Pizza à l'emmental

Couscous de légumes, fèves et semoule

Tarte à la provençale
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature

 Orange bio

Baguette

Pâte à tartiner

Coupelle de purée de pommes et ananas

Yaourt nature

Eau 1.5l

MARDI

****Vacances scolaires****

Radis roses
et beurre

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate

SAUTE BOEUF CHAR. SAUCE
PAPRIKA PERSIL

Printanière de légumes (carotte,
petits pois, navet, h.vert et pomme
de terre)

 Cantal aop

Crème dessert à la vanille

Barre bretonne à partager

Pomme bicolore

Lait demi écrémé

Chocolat en poudre

MERCREDI

****Vacances scolaires****

 Houmous bio

 Poulet lr rôti au jus

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

 Tortis tricolores bio

Pointe de Brie

Banane

Baguette

Coupelle de gelée de groseille

Petit fromage frais nature

Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

****Vacances scolaires****

Salade de tomates
Vinaigrette Chimi Churri (ail,
coriandre, estragon, citron,
ciboulette, persil, paprika)

 Rôti de veau bio au romarin

 Médaillon de merlu pmd sauce
crème

Purée de choux de Bruxelles et
pommes de terre au fromage (pdt
fraîche)

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Tarte au flan dcg

Pain d'épices

Poire

Lait demi écrémé

VENDREDI

****Vacances scolaires****

Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili

 Omelette bio

Bifteck haché charolais sauce
crème champignons

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Riz bio

Emmental

 Gâteau au citron cpne

Baguette viennoise

Petit fromage blanc aux fruits

Coupelle de purée de pomme
coing

Eau 1.5l

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Mennecy (Maternelles)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Emincé de dinde lr sauce
paprika et persil (crème, carotte,
oignon, tomate, persil)

Courgettes à la provençale
Blé

Petit fromage blanc aux fruits

Beignet framboise

Baguette
et beurre

Yaourt aromatisé
Orange
Eau 1.5l

MARDI

menu Végétarien

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

 Riz à l'espagnol bio
Nuggets de blé

Riz
Ratatouille à la niçoise

Yaourt nature

Poire

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Eau 1.5l

MERCREDI

menu Bio

 Céleri bio rémoulade

 Hoki pmd sauce basilic

 Sauté de boeuf bio façon
orientale

 Boulgour bio

 Camembert bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

Gaufre poudrée
Pomme bicolore
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

JEUDI

Macédoine mayonnaise

 Jambon blanc lr sauce
charcutiere

 Beignet de poisson pmd
et ketchup

 Coquillettes bio

Petit fromage blanc aux fruits

Ananas

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Repas de printemps **AB- dessert végétal au lait de coco**

Concombre et maïs
Sauce crème ciboulette

 Rôti de dinde lr jus aux oignons

 Filet de limande pmd sauce
aurore

Confit de carottes batonnet
Pommes de terre sautées en
lamelles

 Saint Nectaire aop

Moelleux au chocolat et pépites
(farine locale)

Gâteau fourré à la fraise
Poire
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer

Mennecy (Maternelles)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt
fraîche locale)

Lasagne de boeuf et volaille

Gouda

Orange

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Beignet de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise
Blé

Camembert

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette
Confiture d'abricots
Poire
Yaourt aromatisé
Eau 1.5l

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable