



# Meudon (Elementaire)

## Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

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

Concombre et maïs  
vinaigrette moutarde



Lasagnes au saumon



Liégeois chocolat

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit frais  
Lait demi écrémé

### Mardi

#### \*\* Vacances scolaires \*\* Purée du chef \*\*

Salade de tomates  
vinaigrette moutarde



Poulet lr rôti au jus  
*Beignet stick mozzarella*

Purée de pommes de terre du chef  
et emmental râpé



Coupelle de purée de pommes  
pêches bio

Marbré au chocolat  
Petit fromage frais aux fruits  
Jus de raisins (100% jus)

### Mercredi

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

Salade fraîcheur de printemps  
(SV, pomme, céleri, cerfeuil)  
vinaigrette moutarde



Rôti de boeuf charolais froid  
et ketchup

*Filet de merlu PMD sauce tomate*

Haricots verts bio

Lentilles mijotées bio



Yaourt nature de Sigy Ici

Baguette  
Fromage frais Petit Moulé  
Fruit frais

### Jeudi

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

Œuf dur bio sauce mornay  
Epinards branches en béchamel  
Boulgour



Fromage frais Saint môret



Banane

Briochette chocolat du boulanger  
Fromage blanc sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

### Vendredi

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

Meunière colin PMD d'Alaska frais  
et quartier de citron

Carottes bio

Pâtes bio



Pont l'Evêque aop



Fruit frais

Marimba  
Yaourt aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Meudon (Elementaire)

## Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

**\*\* Semaine de l'Europe : L'Espagne \*\***



Salade de maïs poivrons et emmental vinaigrette moutarde


Paëlla de la mer (poisson PDU)

 Fruit bio

## Mardi

**\*\* Semaine de l'Europe : La France \*\***

 Carottes râpées bio  
 et dés de cantal aop

 Bœuf charolais façon bourguignon  
*Galette boulgour pois chiches emmental*

Petits pois mijotés


Tarte normande

## Mercredi

**\*\*Semaine de l'Europe : La Belgique et l'Allemagne \*\***  
**Purée du chef \*\***

Saucisse de Francfort \*  
*Filet de colin d'Alaska PMD à la crème aux herbes*  
Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt fraîche)

Gouda

 Fruit bio

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

## Jeudi

**\*\* Semaine de l'Europe : La Grèce \*\* Amuse-Bouche: Cake à la polenta et basilic \*\***

Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive)

Moussaka

*Gratin méditerranéen (courgettes, aubergines, tomates, p.chiches, oeuf dur)*


Fruit frais

## Vendredi

**\*\* Semaine de l'Europe : L'Italie \*\* Repas Végétarien \*\* Repas du chef \*\***

Salade de tomates  
Salade verte vinaigrette au basilic

Boulettes de soja sauce tomate

 Fusilli bio

 Yaourt bio à la vanille

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille




# Meudon (Elementaire)


## Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



# Menu de la semaine


### Lundi


 Salade verte bio  
vinaigrette balsamique

 Jambon blanc\* Ir  
*Boulettes de soja sauce tomate*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Mousse au chocolat au lait  
Mousse au chocolat noir

### Mardi

Emincé de dinde au curry  
 *Clafoutis brocolis, pommes  
de terre bio et mozzarella du chef*  
(oeuf bio)


 Brocolis bio

 Blé bio

Edam

Fruit frais

### Mercredi

 Rôti de boeuf charolais froid  
*Omelette BIO*  
Coquillettes


 Yaourt bio à la vanille

Fruit frais


Pain au lait du boulanger  
Lacté saveur chocolat  
Jus de raisins (100% jus)

### Jeudi

**\*\* Repas végétarien \*\* Dessert  
du chef \*\***

 Concombre bio et maïs bio  
vinaigrette moutarde


Pizza tomate et fromage  
mozzarella  
Salade iceberg

 Gâteau au fromage blanc du  
chef (farine locale)

### Vendredi

**\*\* Les pas pareilles \*\***

Filet de colin PMD sauce curcuma  
concombre  
Courgettes à l'ail

 Purée de pommes de terre du  
chef

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

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





# Meudon (Elementaire)

## Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\* Repas végétarien \*\* Plat du chef \*\*

Couscous de légumes, fèves et semoule

 Cantal aop


 Fruit bio

### Mardi

Coupelle de pâté de volaille

 Omelette bio

 Haricots verts bio


 Macaroni bio et emmental râpé


Fruit frais

### Mercredi

#### \*\* Dessert du chef \*\*

Salade de tomates et dés d'emmental vinaigrette à la provençale

 Rôti de veau bio  
Sauce printanière  
*Boulettes de soja sauce tomate*  
Frites au four


 Purée de pommes locales à la cannelle du chef

Rocher coco napé chocolat  
Fromage blanc sucré  
Fruit frais

### Jeudi

### Vendredi

Emincé de saumon sauce curry

 Epinards branche bio au jus et emmental râpé

Cake breton en barre  
Pamplemousse  
Orange

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



# Meudon (Elementaire)

## Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Filet de cabillaud PMD sauce Niçoise

Lentilles mijotées bio

Carottes bio

Pont l'Evêque aop

Fruit frais

### Mardi

Concombre et maïs vinaigrette à la ciboulette

Sauté de porc sauce au caramel\*  
*Pavé de colin d'Alaska PMD sauce miel et laurier*

Brocolis bio

Riz bio

Mousse au chocolat au lait  
Mousse au chocolat noir

### Mercredi

**\*\* Purée du chef \*\***

Bifteck haché charolais au jus  
*Galette de boulgour, haricot rouge et poivron*  
Purée de courgettes et pdt à huile d'olives

Petit fromage frais nature

Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot  
Compote de pommes et bananes allégée en sucre  
Lait demi écrémé

### Jeudi

**\*\* Plat du chef \*\***

Carottes râpées bio

Thon à la tomate et au basilic

Pâtes bio et emmental râpé

Compote de pommes et abricots allégée en sucres

### Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde

Omelette bio

Haricots verts bio

Semoule bio

Yaourt bio à la vanille

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



# Meudon (Elementaire)

## Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



# Menu de la semaine

**Lundi**


**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**


Saucisse de Toulouse  
*Beignet stick mozzarella*

 Lentilles mijotées bio

Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

Fruit frais

Crêpe à l'emmental

 Sauté de veau bio  
sauce estragon

*Omelette BIO*  
Petits pois mijotés

Assiette de fruits frais

Baguette viennoise  
Yaourt nature sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

**\*\* Repas végétarien \*\* Plat du chef \*\***

Radis roses  
et beurre

Chili sin carne

 Riz bio

Tarte au flan

**\*\* Au revoir aux grands \*\*  
Dessert du chef \*\***

Meunière colin PMD d'Alaska frais  
et ketchup  
et quartier de citron  
Pommes de terre quartier avec  
peau

 Cantal aop

 Melon bio

*inspirations*  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

*la cantine pas pareille*



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée





# Meudon (Elementaire)




## Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022



# Menu de la semaine




### Lundi

**\*\* La fête des fruits et légumes frais \*\***

Filet de colin d'Alaska PMD pané  
frais  
et quartier de citron  
 Brocolis bio  
 Riz bio  
—  
 Munster aop  
—  
Fruit frais

### Mardi

**\*\* La fête des fruits et légumes frais \*\***

Concombre khira raïta  
—  
 Sauté de boeuf charolais  
sauce poivrade (oignon, carotte,  
vinaigre, herbes)  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*  
 Haricots plats cuisinés au maïs  
bio et chou fleur bio  
 Boulgour bio  
et emmental râpé  
—  
Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre



### Mercredi

**\*\* La fête des fruits et légumes frais \*\* Repas Végétarien \*\* Plat du chef \*\***

Dauphinois de courgettes au  
basilic  
—  
 Yaourt bio à la vanille  
—  
Fruit frais  
—  
Baguette  
Chocolat noir (Tablette)  
Petit fromage frais sucré  
Jus d'oranges (100 % jus)



### Jeudi

**\*\* La fête des fruits et légumes frais \*\* Dessert du chef \*\***

Tranche de pastèque  
—  
 Jambon blanc\* Ir  
*Filet de colin d'Alaska PMD aux  
épices douces*  
Haricots beurre à la tomate  
—  
 Abricotier du chef (farine et lait  
locaux)  
et sa crème anglaise

### Vendredi

**\*\* La fête des fruits et légumes frais \*\* Dessert du chef \*\***

 Tomate bio  
vinaigrette à la provençale  
—  
Filet de merlu PMD à l'oseille  
*Pané à l'emmental*  
 Pennes bio coulis de  
courgettes bio  
—  
Fromage blanc aromatisé

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



# Meudon (Elementaire)

## Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Emincé de dinde sauce au paprika et persil  
*Emincé végétal au jus*  
 Carottes  
 Lentilles locales mijotées  
 Fromage frais Petit Moulé  
 Fruit bio

### Mardi

Concombre et maïs et dés d'emmental  
 Pavé de colin d'Alaska PMD sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)  
 Haricots verts bio  
 Choux à la crème

### Mercredi

**\*\* Purée du chef \*\***  
 Carottes râpées bio  
 Emincé de boeuf charolais sauce origan, tomate  
*Omelette BIO*  
 Purée d'épinards du chef (pdt fraîche)  
 Yaourt nature de Sigy Ici

Gaufre poudrée  
 Fruit  
 Lait chocolaté

### Jeudi

**\*\* Repas Végétarien \*\* Plat du chef \*\***  
 Tajine de légumes pois chiches et semoule  
 Saint Nectaire aop  
 Fruit bio

### Vendredi

Boulettes au mouton sauce provençale  
*Nuggets de pois chiche BIO*  
 Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)  
 Riz bio  
 Fromage blanc aromatisé  
 Fruit frais

inspirations  
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Local

Plat du chef

la cantine pas pareille





# Meudon (Elementaire)

## Menus du 27/06/2022 au 01/07/2022



# Menu de la semaine


### Lundi


Courmentier de poisson PMD  
(purée courgette, pdt)


Fromage frais Petit Cotentin

 Fruit bio

### Mardi

 Tomate bio  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

 Bœuf charolais façon  
bourguignon

 Omelette bio sauce basquaise

Pommes de terre quartier avec  
peau


Gratin de brocolis

Ile flottante  
et sa crème anglaise

### Mercredi

**\*\* Repas Végétarien \*\***  
**Amuse-bouche: Epeautre,**  
**vinaigrette à la tomate \*\***  
**Dessert du chef \*\***

Echine de porc\* au jus  
*Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron*

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Riz bio

 Munster aop

Melon vert

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

### Jeudi

Tarte aux fromages  
Salade iceberg  
vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aux fruits

 Fruit bio

### Vendredi

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais

la cantine pas pareille