



Meudon (Maternelle)

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 (Maternelle)

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

Cake breton en barre
Petit fromage frais aux fruits
Jus de raisins (100% jus)

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


Gaufre poudrée
Fruit frais
Lait demi écrémé

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 ****

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

Moussaka

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

Fruit frais


Riz soufflé au chocolat
Compote de pommes et bananes allégée en sucre
Lait demi écrémé


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

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Petit fromage frais sucré
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille




Meudon (Maternelle)


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

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Fruit frais

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

Gâteau moelleux au citron
Yaourt nature sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

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)

Corn flakes
Fruit frais
Lait demi écrémé


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

Madeleine
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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 (Maternelle)

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

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature sucré
Jus d'oranges (100 % jus)


Mardi

** Repas Végétarien **

Coupelle de pâté de volaille

 Omelette bio

 Haricots verts bio

 Macaroni bio et emmental râpé


Fruit frais

Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé


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

Pain d'épices
Fruit frais
Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)


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

Pain de mie
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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

Gaufre poudrée
Fruit frais
Lait demi écrémé

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

Briolette chocolat du boulanger
Yaourt aromatisé
Jus de raisins (100% jus)


Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Haricots verts bio

 Semoule bio

 Yaourt bio à la vanille

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)

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

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

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

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

**** 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

Cake breton en barre
Petit fromage frais sucré
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille





Meudon (Maternelle)

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

Pain au lait du boulanger


Yaourt nature sucré

Jus de pommes (100 % jus)


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

Baguette

Fromage frais Petit Cotentin

Jus de raisins (100% jus)

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


Madeleine

Fruit


Lait demi écrémé

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

Marbré au chocolat

Yaourt nature sucré

Fruit

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 (Maternelle)

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

Riz soufflé au chocolat
 Compote de pommes et fraises allégée en sucre
 Lait demi écrémé

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

Baguette viennoise
 Yaourt aromatisé
 Fruit

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

Pain d'épices
 Petit fromage frais sucré
 Jus de raisins (100% jus)

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

Baguette
 Fromage frais Petit Moulé
 Jus de pommes (100 % jus)

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 (Maternelle)

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

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

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

Cake breton en barre
Fruit
Lait demi écrémé

Mercredi

**** Repas Végétarien ** 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

Pain au lait du boulanger
Compote de poires allégée en
sucre
Lait demi écrémé

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille