



Meudon (Maternelle)

Menus du 31/08/2020 au 04/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Melon bio

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda
Haricots verts et riz

Yaourt nature

P'tit carré pomme
Fruit
Lait demi écrémé

Mardi

Salade verte bio
et mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Omelette bio
Carottes
au jus de légumes

Doughnut

Madeleine
Yaourt nature sucré
Jus de pommes

Mercredi

Pavé de merlu sauce coco et
citron vert
P. POIS MIJOTES, SEMOULE

Yaourt nature bio
 Yaourt bio brassé à la vanille

Fruit
au choix

Briochette chocolat du boulanger
Yaourt aromatisé
Fruit

Jeudi

Menu de Bienvenue

Pastèque bio

Bifteck haché charolais au jus
Poisson pané frais
Potatoes

Crème dessert au chocolat

Gaufre poudrée
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

Menu végétarien

Gratin de pâtes, brocolis,
mozzarella et cheddar

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux

Fruit bio
au choix

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais

la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)


Menus du 07/09/2020 au 11/09/2020




Menu de la semaine

Lundi

Salade de tomates
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf charolais
Pané moelleux au gouda

 Pennes bio
Emmental râpé


Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Pain au lait du boulanger
Fruit
Yaourt aromatisé

Mardi

Menu végétarien

Boullgour, tomate et poivron
et mozzarella


Pizza au fromage
 Salade verte bio

Fruit
au choix

Baguette
Samos
Compote de pommes allégée en
sucre

Mercredi

Melon Gallia

 Rôti de veau bio au romarin
*Boulettes de soja sauce
provençale*
Ratatouille et semoule

Lacté saveur chocolat

Cake breton en barre
Fruit
Lait demi écrémé

Jeudi

Légume croquants (céleri,
concombre, carotte)
vinaigrette au basilic

Jambon de dinde
Nuggets de blé
Purée de courgettes

Petit fromage frais aux fruits

Baguette
Beurre doux
Fromage blanc sucré
Fruit

Vendredi

Dés de poisson sauce curry

 Riz bio

 Cantal aop

Fruit
au choix

Biscuit Pompon
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais

la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)

Menus du 14/09/2020 au 18/09/2020



Menu de la semaine


Lundi

Saucisse de volaille
Pavé de colin sauce champignons
 Lentilles locales mijotées

—

Petit Moulé ail et fines herbes


—


 Fruit bio au choix

—

Baguette
 Chocolat noir (Tablette)
 Yaourt aromatisé
 Jus de pommes (100 % jus)

Mardi

 Emincé de boeuf charolais
 sauce niçoise
Omelette BIO

 Haricots verts bio

—

Yaourt nature sucré

—

Eclair parfum chocolat

—

Gâteau fourré à la fraise
 Compote de pommes et abricots allégée en sucres
 Lait demi écrémé

Mercredi

Sauté de thon sauce armoricaine
 Printanière de légumes

—

 Saint Nectaire aop

—

 Fruit bio au choix

—


Baguette viennoise
 Petit fromage frais sucré
 Fruit

Jeudi


*****Menu végétarien*****

Salade Arlequin (salade, poivron, maïs, olive)
 dés de mimolette
 vinaigrette moutarde

—

 Couscous de légumes bio


—

 Purée de pommes locales à la vanille du chef

—

Pain d'épices
 Fruit
 Yaourt nature sucré

Vendredi

 Salade verte bio
 Olives noires
 maïs
 vinaigrette moutarde

—

Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron
 Purée Crécy (carotte, pdt fraîche locale)

—

Lacté saveur vanille nappé caramel

—

Baguette
 Beurre doux
 Fruit
 Lait demi écrémé

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)

Menus du 21/09/2020 au 25/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Radis roses
et beurre

Crispidor à l'emmental

 Ratatouille bio et blé bio

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Corn flakes

Fruit

Lait demi écrémé


Mardi

Boulettes au mouton sauce
marocaine

*Boulettes de soja sauce aigre
douce*

Semoule

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix


Brioche chocolat du boulanger


Petit fromage frais aux fruits

Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

 Salade coleslaw bio

 Céleri rémoulade bio
et dés d'emmental

 Daube de boeuf charolais à la
provençale (tomate, herbe de
provence)

Filet de lieu aux épices douces

Pommes noisette

Ile flottante
et sa crème anglaise


Madeleine

Fruit

Yaourt aromatisé

Jeudi

Les pas pareille

 Cake paprika poivron tomate
du chef (farine locale)
Sauce fromage blanc aux herbes

Sauté de dinde sauce aigre douce
(oignon, tomate, vinaigre)

Samoussa de légumes

 Pâtes bio
Emmental râpé

Fruit
au choix

Baguette

Chocolat noir (Tablette)


Fromage blanc sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Vendredi

Melon Gallia

Dés de poisson sauce citron
Riz façon à l'espagnol

 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt nature bio

Gâteau moelleux au citron

Petit fromage frais sucré

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille

Meudon (Maternelle)
Menus du 28/09/2020 au 02/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Paupiette de veau au jus
Meunière colin d'Alaska frais


 Pennes bio

Yaourt nature sucré local de Sigy

Fruit
au choix

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait chocolaté

 Sauté de boeuf charolais
sauce origan tomate
Omelette BIO


 Carottes bio et semoule bio


 Cantal aop

Fruit
au choix

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

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


 Pavé de colin pdu sauce basilic

 Chou fleur bio et riz bio

Lacté saveur chocolat

Pain au lait
Fruit
Fromage blanc sucré

Emincé de porc sauce Bulgogi (
gingembre, paprika, sauce soja)
*Duo de poissons sauce bretonne
(crème, champignons et
poireaux)*


 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

Camembert

Fruit
au choix

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

Menu végétarien

 Concombres en cubes bio
vinaigrette moutarde

Pizza au fromage
Salade verte

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Compote de poires allégée en
sucre

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Petit fromage frais sucré
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)

Menus du 05/10/2020 au 09/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de betteraves rouges
dés de mimolette
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Chili sin carne

Riz bio

Fruit
au choix

Brioche chocolat du boulanger
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

Saucisse de Toulouse*
Pané au fromage
Ratatouille et semoule

Saint Nectaire aop

Fruit bio
au choix

Madeleine longue
Yaourt nature sucré
Jus de raisins (100% jus)

Mercredi

Salade de tomates
et mozzarella
vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf charolais
Omelette BIO
Sauce barbecue

Blé bio

Purée de pommes locales du
chef

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

Jeudi

Les pas pareille

Carottes râpées

Nuggets de poulet
Nugget's de fromage
Coquillettes sauce betterave et
fromage

Yaourt bio brassé à la vanille
 Yaourt nature bio

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de compote de poires
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Vendredi

Salade croquante bio aux
pommes et oranges
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

Dés de poisson sauce basquaise
(tomate, thym, oignon, poivrons)
Purée de potiron (pdt locale)

Choux à la crème

Gâteau fourré au chocolat
Fromage blanc sucré
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille

Meudon (Maternelle)

Menus du 12/10/2020 au 16/10/2020





Menu de la semaine

Lundi


La fête des pommes

Betterave/pomme
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf charolais à la hongroise

 Pavé de colin pdu sauce aurore


Pommes noisette

 Fruit bio au choix



Pain d'épices
Yaourt nature sucré
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Mardi

La fête des pommes

 Salade verte bio et noix
vinaigrette au vinaigre de cidre

Canard'mentier aux deux pommes
Omelette BIO

 Yaourt nature bio
 Yaourt au citron bio


Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Fromage blanc sucré
Fruit

Mercredi

La fête des pommes

Rôti de porc* cuit au jus
Pané moelleux au gouda
Confit de chou rouge aux pommes et riz
Ketchup pomme

 Cantal aop


 Fruit bio au choix


Pain au lait du boulanger
Yaourt nature sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

La fête des pommes

Salade de tomates et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

 Pavé de merlu pdu sauce crème aux herbes

 Carottes bio au jus de légumes

Saint môret

 5/4 aux pommes du chef


Riz soufflé au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

La fête des pommes Menu végétarien***

Panais rémoulade aux pommes

Boulettes de soja sauce tomate

 Semoule bio

Lacté saveur chocolat
Lacté saveur vanille nappé caramel

Baguette
Confiture d'abricot
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Meudon (Maternelle)


Menus du 19/10/2020 au 23/10/2020




Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

 Salade de tomates bio
maïs
et mozzarella
vinaigrette à l'échalote

Echine jus aux oignons*


 Pavé de colin pdu sauce citron
Lentilles locales mijotées

Eclair parfum chocolat

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Fruit
Lait demi écrémé

Mardi

Vacances scolaires

 Gardiane de boeuf charolais
Samoussa de légumes
Printanière de légumes



 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix

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

Mercredi

Vacances scolaires

 Poulet rôti lr
Omelette BIO
 Blé bio

Petit Moulé ail et fines herbes

Assiette de fruits frais

Baguette
Petit Moulé
Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

Jeudi

Menu végétarien ***Vacances scolaires***

Potage cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

Emmental râpé

Quenelles nature sauce aurore
(crème, tomate, oignon)

 Riz bio

Fruit
au choix

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

Vendredi

Vacances scolaires

Salade d'automne (SV, pomme,
croûtons, noix)
vinaigrette moutarde

Meunière colin d'Alaska frais
et quartier de citron

 Haricots verts bio et pâtes bio

Lacté saveur chocolat

Muffin tout chocolat
Fromage blanc aromatisé
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille



Meudon (Maternelle)


Menus du 26/10/2020 au 30/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

 Sauté de veau lbr sauce poivrade (carotte, oignon, persil)
Meunière colin d'Alaska frais
Poêlée d'automne (potiron)


 Cantal aop

Fruit
au choix


Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Mardi

Vacances scolaires

 Concombres en cubes bio
et dés d'emmental
vinaigrette à la provençale

Cordon bleu de volaille

 Pavé de merlu pdu sauce
tomate


Gratin de chou fleur et pommes de
terre

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille

Brioche chocolat du boulanger
Fruit
Lait demi écrémé

Mercredi

Vacances scolaires

 Bifteck haché charolais au jus
Pané moelleux au gouda
Potatoes

Pointe de Brie


Fruit
au choix

Roulé à la framboise
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

Vacances scolaires Menu
végétarien***

Potage crécy
Emmental râpé

 Omelette bio
Sauce tomate
Penne rigate


Fruit
au choix

Baguette
Beurre doux
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

Vacances scolaires

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

 Parmentier de poisson pdu à
la courge butternut bio et pdt
frâche

Compote de pommes allégée en
sucre
Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Fruit
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille