



# 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



Charolais

Agriculture  
Biologique

Appellation d'Origine  
Protégée

la cantine pas pareille



# Meudon (Maternelle)

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



# Menu de la semaine

### Lundi

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

Saucisse de volaille  
*Pavé de colin sauce champignons*  
 Lentilles locales mijotées

—

Petit Moulé ail et fines herbes

—

 Fruit bio au choix

 Emincé de boeuf charolais  
 sauce niçoise  
*Omelette BIO*

 Haricots verts bio

—

Yaourt nature sucré

—

Eclair parfum chocolat

Sauté de thon sauce armoricaine  
 Printanière de légumes

—

 Saint Nectaire aop

—

 Fruit bio au choix

**\*\*\*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

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

—

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

—

Baguette viennoise  
 Petit fromage frais sucré  
 Fruit

—

Pain d'épices  
 Fruit  
 Yaourt nature sucré

—

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Pêche durable



# 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