

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Tortelloni 4 fromages (ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz) sauce tomate

 et emmental râpé bio

Liégeois chocolat

MARDI

Taboulé

 et dés de Tomme blanche bio

 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales et quartier de citron
Courgettes fraîches assaisonnement à l'ail

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Melon charentais
Billes de mozzarella

 Colin d'Alaska pmd sauce bercy (persil, échalote)
Petits pois mijotés

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Boulettes de soja tomates sauce aigre douce
Pommes dauphines
Aubergines grillées

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Appellation d'Origine Protégée


Décongelé


Issu de l'agriculture biologique


Produit de la mer durable

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Rillettes de thon
Pain navette

Sauté de veau
sauce échalote

Finger soja et blé aux trois graines

 Haricots verts bio

 Yaourt nature bio lcl
et dosette de sucre blanc

MARDI

**** C'est la fête : C'est la rentrée ****

Tomate cerise, chips
et dés d'emmental
Sirop de grenadine

Nuggets de poulet
Beignets de calamar
Chips

Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Samoussa de légumes

 Oeuf dur bio

 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fruit

VENDREDI

 Salade verte fraîche bio
et dés de Saint Paulin

Lieu noir frais sauce au curry

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio
et dés de gouda

Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron

 Carottes bio et oignons au
naturel

Fruit

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Melon bio

 Quenelle bio sauce financière
Croute pour bouchée à la reine

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois

Farfalles champignons et crème
 et emmental râpé bio

Purée de pommes et myrtilles

VENDREDI

Saucisse de Strasbourg*
Nugget's à l'emmental

 Purée de pommes de terres
fraîches bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

**** Pas pareille : Couscous végétarien ****

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

Crème dessert saveur vanille

MARDI

Filet de poulet sauce façon grand mère

 Poisson blanc pané croustillant pmd

Haricots beurre et pommes de terre vapeur

 Cantal aop

 Fruit bio

MERCREDI

JEUDI

Cervelas*
Filet de maquereau à la tomate

Lieu noir frais
Sauce aurore

 Boulgour bio

 Yaourt lcl à la confiture

VENDREDI

 Concombre bio tzaziki

Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Brocolis bio en persillade

 Gâteau poire chocolat, farine lcl

* : 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Croisillon fromage
Jambon blanc*
Nuggets de blé
Petits pois mijotés
Fruit

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
Thon à la tomate et au basilic
 Coquillettes bio
et emmental râpé
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien ****
Salade de blé aux petits légumes
Pané moelleux au gouda
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)
 Fromage blanc bio
et dosette de sucre blanc
Fruit

VENDREDI

Tomate cerise
Francfort de volaille
Pain à Hot Dog
Saucisse végétale soja et blé
Pommes de terres quartier avec
peau
Dosettes de ketchup ou
mayonnaise
 Purée de pomme bio fraîche et
de poire

* : 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

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de veau sauce au thym

 Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

 Chou fleur bio

 Yaourt nature lcl et dosette de sucre blanc

 Choux à la crème vanillée dcg

MARDI

**** Repas végétarien ****

 Céleri bio rémoulade et dés de fromage de chèvre

Chili végétarien (Haché végétal)

 Riz bio

Crème dessert au chocolat

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche

  Hachis parmentier de boeuf char et pomme de terre fraîche bio

  Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)

Liégeois chocolat

VENDREDI

Taboulé
Dés de mimolette

Lieu noir frais
Sauce bretonne

 Carottes bio fraîche à la crème

Fruit

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

sOgeres



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Rillieux la Pape (Maternelle)
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Tartinable de haricots rouges aux épices

 Saute dinde ctf au curry/pomme

 Colin d'Alaska pmd sauce végétale pomme curry crémée
Haricots verts

 Fruit bio

MARDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

 Concombre bio à la crème de paprika

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Pennes bio

Dessert à boire lacté parfum cacao

MERCREDI

JEUDI

**** Odysée du goût : Les épices ****

Soupe froide de carottes au cumin

Sauté de bœuf sauce paprika persil

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Semoule bio

Fruit

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

**** Odysée du goût : Les épices ****

Salade iceberg et dés de tomme blanche

Nuggets de blé

 Purée de potimarron bio (courge et pomme de terre fraîches)

 Cake aux épices (farine locale)

* : 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



Viande certifiée



Produit local