


Meudon (Maternelle)
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos
et dosette de sucre blanc
et oranges

 Thon pmd à la tomate et au
basilic

 Riz bio


Yaourt aromatisé

Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MARDI

Menu végétarien

Nugget's à l'emmental
Pommes de terre lamelles

 Coulommiers bio


 Fruit bio


Baguette
Confiture de fraise
Coupelle de purée de pomme
abricot
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

Chou chinois
sauce fromage blanc aux herbes

 Sauté de veau lr aux olives

 Filet de limande pmd sauce
citron


 Semoule bio
Légumes couscous


Liégeois saveur chocolat

Miel pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

le repas du carnaval

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

 Epinards branches bio à la
béchamel


Fromage blanc sucré
Brisure Oréo

Crêpe nature sucrée
Confiture

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Fruit frais

VENDREDI

 Omelette bio
Chou fleur
assaisonnement ciboulette
Farfalles

 Cantal aop
Pain spécial

Fruit frais

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature sucré
Jus de pommes (100 % jus)

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Meudon (Maternelle)
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Daube de boeuf Ir à la provençale
Emincé de saumon sauce citron
Pommes noisette

—

 Pont l'Evêque aop

—

Fruit frais

—


Barre bretonne à partager
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Salade de mâche et betteraves rouges
vinaigrette aux olives noires

—

Cordon bleu de volaille
Pané de blé, graine, emmental, épinards

 Blé bio sauce tomate


—

Crème dessert saveur vanille

—


Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
Lait demi écrémé


MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de terre bio
et emmental râpé


—

Echine demi sel*

 *Hoki pmd sauce crème*

 Lentilles mijotées bio

—


 Fruit bio

—


Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI


menu végétarien

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

—

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé


—

 Choux à la crème vanillée dcg


—


Baguette et beurre
Petit fromage frais sucré
Fruit frais

VENDREDI


 Tartine oeuf bio cheese creme et ciboulette
Pain spécial

—

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)
et emmental râpé

—

 Banane bio

—

Corn flakes
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique




Produit de la mer durable

Meudon (Maternelle)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


 Endive bio et pomme bio
et vinaigrette au miel


Tarte aux fromages
Salade iceberg


 Yaourt bio aromatisé vanille

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit frais
Yaourt nature

MARDI

 Steak haché de veau lr au jus
*Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron*

 Coquillettes bio blé
semi-complet
Ratatouille à la niçoise


 Yaourt nature sucré de Sigy lcl


Fruit frais

Gaufrette vanille
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

MERCREDI

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce
dijonnaise (moutarde)


 Thon pmd à la tomate et au
basilic


Petits pois mijotés
Boulgour


Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

 Rôti de boeuf lr froid
et son jus

 Hoki pmd sauce crème à la
tomate

 Purée de courgette et pommes
de terre bio



 Camembert bio


Fruit frais

Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

****menu végétarien****

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 et dés de cantal aop

 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes

Cake pistache et fleur d'oranger

Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé
Sirop de fraise

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local


Meudon (Maternelle)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Emmental bio


 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

SALAMI TRANCHE

Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr au caramel
FILET LIMANDE SAUCE CITRON PERSILLE

 Haricots verts bio
Boulgour

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Croissant
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

menu végétarien

Samoussa de légumes

 Brocolis bio

 Fusilli bio



 Saint Nectaire aop


Assiette de fruits (pomme, orange)

Barre bretonne à partager
Fromage blanc sucré
Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

Panais rémoulade aux pommes et dés d'emmental


  Sauté de boeuf lr igp sauce forestière (champignons)
Emincé de saumon sauce oseille


 Carottes bio
Semoule

Gaufre liégeoise

Baguette et beurre
Fruit frais
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

VENDREDI

 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

 Céleri'mentier de poisson pmd (pommes de terre fraîches) et emmental râpé
Salade verte

 Banane bio

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

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable


Meudon (Maternelle)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc* Ir sauce
moutarde à l'ancienne


 Hoki pmd sauce basquaise (ail,
tomate, poivron)

Pommes de terre quartier avec
peau

Liégeois saveur chocolat

Miel pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Carottes bio



 Riz bio


Fromage blanc aromatisé aux
fruits


 Fruit bio

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


MERCREDI

 Endives bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Poulet Ir et ses légumes
couscous

 Thon pmd à la tomate et au
basilic


Semoule
Légumes couscous

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fromage blanc sucré
Fruit frais

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

sauce tomate


 Fusilli bio
et emmental râpé


Fruit frais

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade iceberg
Tomate cerise
Vinaigrette à la moutarde et au
basilic
et billes de mozzarella

 Filet de limande pmd sauce
crème à la tomate
Haricots verts à l'ail

 Gâteau poire chocolat, farine
lcl

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable





Produit local


Meudon (Maternelle)
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue
Emincé de saumon sauce crème
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
Pomme de terre ronde vapeur


 Pont l'Evêque aop
Pain spécial

Fruit frais


Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme abricot
Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Choux à la crème vanillée dcg

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé
Fruit frais

MERCREDI

Filet de limande sauce basilic
Pommes noisette


Edam

Fruit frais

Pain au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

menu végétarien **repas de printemps**


 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Tarte aux fromages
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Brownie et sa crème anglaise

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais

VENDREDI

 Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit frais

Miel pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

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

sOgeres




Meudon (Maternelle)
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires** **menu végétarien****

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Tomme blanche

 Fruit bio


Gaufrettes au chocolat
Fromage blanc sucré
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

MARDI

****vacances scolaires****

Salade iceberg et croûtons et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau lr au romarin

 Hoki pmd sauce basilic
Carottes



Pomme de terre ronde vapeur

Crème dessert saveur chocolat

Gaufre poudrée
Fruit frais
Lait demi écrémé


MERCREDI

****vacances scolaires****

 Filet de dinde lr façon jambon
 Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

Coquillettes
Epinards branches en béchamel


 Saint Nectaire aop

 Fruit bio


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fromage blanc sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Omelette bio

 Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches et emmental râpé


 Tarte aux pomme bio

Miel pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

****vacances scolaires****

Pizza tomate emmental mozzarella

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron

 Haricots vert bio à l'ail

Banane

Baguette viennoise
Confiture de fraise
Coupelle de purée de pomme coing
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Meudon (Maternelle)
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI





VENDREDI

****vacances scolaires****

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate
 Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraîches lcl bio
—
 Fromage fondu vache qui rit bio
—
Fruit frais




—
Pain au chocolat
Fromage blanc sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

****vacances scolaires****

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)
 Omelette bio fraîche
 Lentilles lcl mijotées
—
Yaourt aromatisé
—
 Fruit bio





—
Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écrémé

****Vacances scolaires** **menu végétarien****

Emincé de chou blanc et vinaigrette
 et dés de cantal aop
—
Nuggets de blé sauce tomate
 Pennes bio
—
 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

—
Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Banane

****vacances scolaires****

Concombre et maïs sauce fromage blanc aux herbes
—
 Rôti de boeuf lr au jus
 Merlu pmd sauce aux épices douces
 Carottes bio au persil
 Riz bio
—
Ile flottante et sa crème anglaise

—
Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé
Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable






Produit local

Meudon (Maternelle)
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

 Sauté de porc* 1r sauce provençale
 *Filet de limande pmd sauce crème aux herbes*
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
Semoule
—
Camembert
—
 Fruit bio


—
Madeleine
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Salade de tomates vinaigrette au pesto rouge
—
Emincé de saumon sauce bretonne
 Purée de courgette bio, pdt fraîche lcl bio au basilic et huile d'olive
—
Crème dessert saveur vanille

—
Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Yaourt aromatisé

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 et dés de cantal aop
—
 Steak haché de veau 1r sauce au paprika sauce tomate
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
 Riz bio
—
Coupelle de purée de pommes

—
Corn flakes
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local