

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