



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

MENU


de la semaine

LUNDI

 Sauté de porc* lr 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 lr 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

*** menu végétarien ***
 Coquillettes bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise bio et emmental râpé
Pointe de brie bio
Fruit frais

Corn flakes
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 05/05/2025 au 09/05/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Toulouse

 Omelette bio fraîche


 Lentilles mijotées bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature sucré
Fruit frais

MARDI

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette moutarde

 Filet de limande pmd sauce
citron

Pommes noisette
Chips

Crème dessert saveur vanille

Barre bretonne à partager
Jus de pommes (100 % jus)
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** menu végétarien ***

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 Riz bio

Petits pois mijotés


 Saint Nectaire aop


 Fruit bio


Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Fromage blanc aromatisé aux fruits

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
et billes de mozzarella

 Sauté de boeuf lr jus aux
oignons
Quenelle nature sauce tomate
Haricots verts

 Tarte au flan dcg

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Fruit frais

* : 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 12/05/2025 au 16/05/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

 Hoki pmd sauce crème à la tomate

 Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)

 Fromage frais Chanteneige bio

Fruit frais

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

****menu végétarien****

Pizza tomate et fromage mozzarella
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Yaourt aromatisé

Fruit frais

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes et poire
Lait demi écrémé

MERCREDI


Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde


 Poulet lr sauce au thym
Galette boulgour pois chiches emmental
Semoule


Crème dessert saveur chocolat

Marbré au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit frais

JEUDI


 Rillettes de thon pmd
Pain spécial

 Rôti de boeuf lr froid
et son jus

 *Meunière colin pmd d'Alaska frais*

Ratatouille à la niçoise



 Fusilli bio
et emmental râpé



 Fruit bio


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt nature sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

****destination mystère****

 Tomate bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette d'agrumes

  Riz bio cari de cabillaud pmd
et haricots rouges

 Cake bio patate douce, coco,
citron vert

Croissant
Fruit frais
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

Meudon (Maternelle)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

 Merlu pmd sauce oseille
Haricots verts persillés
Blé
Camembert
Fruit bio

Baguette
Confiture de fraise
Coupelle de purée de pomme
abricot
Yaourt nature sucré


MARDI

 Tomate bio
et vinaigrette aux herbes
Sauté de boeuf Ir igp
printanier
Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Carottes
Boulgour
Liégeois saveur chocolat

Gaufrettes au chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI


menu végétarien

Quenelle nature sauce tomate
 Riz bio
Yaourt nature sucré de Sigyl Icl
Fruit bio

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

JEUDI

amuse bouche

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron
Courgettes/pdt gratin
Pont l'Evêque aop
Fruit frais

Baguette viennoise
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Coupelle de purée de pommes et
fraises

VENDREDI

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde
Rôti de porc* Ir au romarin
Beignet de poisson PMD
Brocolis
Coquillettes
et emmental râpé
Purée de pomme fraîches bio
parfumée à la vanille

Madeleine
Fruit frais
Lait demi écrémé

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

sOgeres





Meudon (Maternelle)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde



Pointe de Brie



Fruit frais



Miel pops
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI


Melon vert

 Sauté de veau lr sauce façon
orientale

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


 Semoule bio
Légumes couscous



 Choux à la crème vanillée dcg


Baguette
Fromage fondu
Jus de pommes (100 % jus)



MERCREDI


****menu végétarien****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde


 Omelette bio fraîche
Blé

Epinards branches en béchamel


 Crème dessert bio chocolat


Croissant
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Meudon (Maternelle)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de saumon sauce bretonne

 Purée de courgette et pommes de terre bio

Fromage blanc aromatisé aux fruits



Fruit frais

Baguette

Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes

MARDI

Salade verte
Vinaigrette guacamole

  Sauté de boeuf Ir igp sauce au thym

Galette boulgour pois chiches emmental


Petits pois mijotés
Boulgour

Crème dessert saveur chocolat


Barre bretonne à partager
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

****menu végétarien****

 Omelette bio fraîche
Sauce Basquaise
Pommes noisette


 et cantal aop


 Fruit bio


Baguette
Gelée de groseille
Fromage blanc sucré
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

Melon jaune

 Rôti de porc* Ir froid et son jus

 *Filet de limande pmd sauce citron*

 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

Purée de pomme BIO, citron vert et menthe

Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI


****menu végétarien****

Tranche de pastèque

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

 Carottes bio

 Tarte au flan dcg

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Indication
Géographique
Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Meudon (Maternelle)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


 Merlu pmd sauce oseille
Purée de haricots verts (pdt
fraîche)


Fromage frais Carré demi sel

 Fruit bio


Miel pops
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

MARDI

 Sauté de dinde lr sauce
dijonnaise (moutarde)

 Omelette bio fraîche

 Lentilles lcl mijotées


 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

Melon vert

Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

****menu végétarien****



 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde


Tarte aux fromages
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Ile flottante
et sa crème anglaise


Madeleine
Yaourt nature sucré
Fruit frais

VENDREDI

 Tomate bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Rôti de veau lr froid
et ketchup

 Thon pmd à la tomate et au
basilic

 Fusilli bio

Coupelle de purée de pommes et
poire

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
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 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Melon vert
Beignet de poisson pmd
sauce tomate
Haricots verts
Crème dessert saveur vanille

Baguette viennoise
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Tranche de pastèque
Sauté de boeuf lr igp aux
olives
Filet de limande pmd sauce
crème à la tomate
Pommes noisette
Yaourt bio brassé à la banane

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MERCREDI

Hoki pmd sauce crème
Torsades
Saint Nectaire aop
Fruit frais

Marbré au chocolat
Fromage blanc sucré
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

Courgette bio lcl et ciboulette
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron
et dés d'emmental
Emincé de dinde lr sauce aigre
douce
Galette boulgour pois chiches
emmental
Carottes
Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

**** menu végétarien****

Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)
Tomme blanche
Fruit frais

Gaufre poudrée
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et
fraises

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

sOgeres



Meudon (Maternelle)
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Melon jaune



 Poulet lr

Pané de blé, graine, emmental,
épinards

Courgettes

Pomme de terre ronde vapeur



Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Corn flakes

Fruit frais

Lait demi écrémé

MARDI

****menu végétarien****



Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio



Fromage frais Chanteneige bio



Fruit bio

Baguette

Confiture de fraise

Yaourt aromatisé

Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Concombre et maïs
et billes de mozzarella
et vinaigrette moutarde



Sauté de bœuf lr igp sauce
barbecue

*Emincé de saumon sauce
bretonne*

Haricots verts

Boulgour




Coupelle de purée de pommes et
fraises

Croissant

Fruit frais

Lait demi écrémé

JEUDI

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron
Farfalles



Pont l'Evêque aop
Pain spécial



Pastèque

Madeleine

Yaourt nature sucré

Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

*****Au revoir les grands : c'est
les vacances*** **menu
végétarien****



Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



Pizza tomate et fromage
mozzarella

Salade iceberg

et vinaigrette moutarde



Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette

Fromage fondu

Fruit

* : 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 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Fusilli bio sauce lentilles vertes
bio tomate et emmental

Fromage blanc sucré

 Fruit bio

Baguette
et beurre

Coupelle de purée de pommes
Petit fromage frais sucré

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique