

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

 Omelette opa


Pommes de terre quartier avec
peau

Yaourt aromatisé

Fruit

MARDI

Carottes râpées
et dés d'emmental

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Brocolis en persillade

Muffin tout chocolat

MERCREDI

JEUDI

Saucisson à l'ail*
et cornichon

Oeuf dur

Cuisse de poulet coco
Riz aux petits légumes
et emmental râpé

Fruit

VENDREDI

Lasagnes au saumon
Salade verte

Tomme blanche

Mousse au chocolat au lait

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Oeuf de poule élevée
en plein air



Produit de la mer
durable

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
et croûtons



Ravioli de boeuf
et emmental râpé



Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

C'est la fête : Vendée Globe



Sauce façon bolognaise
effiloché de Canard et macaronis
bio semi complet



Yaourt nature sucré



Brioche tranchée
et confit poire miel orange



Merlu pmd sauce mafé
cacahuète
Petit pois et carottes



Coulommiers



Fruit

* : 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

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de dinde façon fermière
Carottes
—
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
—
Fruit

MARDI


Emincé d'endives
et pomme
—
Saucisse chipolatas*
Lentilles
—
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

**** Repas végétarien****
Salade coleslaw
—
Pennes sauce pesto, fèves et
cantal râpé
—
Coupelle de purée de pommes et
ananas

VENDREDI

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Quinoa
Brocolis
—
Tomme grise
—
Fruit

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

sOgeres


Produit de la mer
durable


Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade

 Sauté de bœuf char sauce aux olives
Semoule
Julienne de légumes

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MARDI

Repas végétarien

Nuggets de blé
Haricots verts à l'ail


 Saint Nectaire aop

Fruit

MERCREDI


JEUDI

Carottes râpées

 Rôti de dinde vf et son jus
Brocolis et chou fleur en persillade et emmental râpé

Moelleux chocolat lentilles

VENDREDI

 Poisson blanc pané croustillant pmd

Pommes de terre vapeur

Fromage au lait pasteurisé Carré

Fruit

* : 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



Produit de la mer durable



Viande charolaise





Viande Française

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI



 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Carottes
et quartier de citron
—
 Pont l'Evêque aop
—
Fruit

MARDI


*****Repas végétarien*****
Emincé d'endives
et noix
—
Chili sin carne
Riz
—
Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

MERCREDI

JEUDI

 Bolognaise de boeuf char
 Penne bio semi-complet
et emmental râpé
—
Saint Paulin
—
Smoothie pomme, mandarine, miel

VENDREDI

 Dés de poisson pmd sauce
basilic
Pommes noisette
—
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
—
Fruit

* : 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



Viande charolaise

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Salade verte
et oignons frits

Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande

 Tarte au flan dcg

MARDI

Saucisse chipolatas*
Lentilles


Yaourt aromatisé


Assiette de fruits d'hiver (orange -
kiwi)

MERCREDI

JEUDI

Céleri rémoulade


 Rôti de boeuf char
et son jus

 Omelette opa nature
Purée de panais

Crème dessert saveur vanille

VENDREDI

Saucisson sec*
et cornichon

 Dés de saumon pmd sauce
crème et herbes
Torsades
et emmental râpé

Fruit

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Œuf de poule élevée
en plein air



Décongelé



Produit de la mer
durable




Viande charolaise

Ecole Sainte Marie de la Ferrade
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon)
Haricots plats d'Espagne
Mimolette
Fruit


MARDI

Salade coleslaw
Epinards branches à la crème
Pommes de terre vapeur
Riz au lait

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Merlu pmd sauce curry
Pomme de terre en purée
Montcadi croûte noire
Fruit

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

sOgeres



Produit de la mer durable



Viande charolaise