

Ecole Sainte Marie de la Ferrade  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

\*\*\* Repas végétarien \*\*\*

🐷 Oeuf dur opa  
et mayonnaise

AB Ravioli bio au tofu sauce tomate

et emmental râpé

Fruit

MARDI

Salade coleslaw

Emince de dinde sauce au curry  
Pommes de terre sautées  
Julienne de légumes

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

MERCREDI

JEUDI

Lasagne de boeuf et volaille  
Salade verte

Tomme grise

Fruit

VENDREDI

\*\*\* C'est la Fête : Galette des  
Rois \*\*\*

Mâche et betterave  
et dés de mimolette

🌊 Meunière colin d'Alaska pmd  
et quartier de citron  
Courgettes

Brioche des Rois

\* : 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Ecole Sainte Marie de la Ferrade  
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Enchilada (Haricots rouges, maïs)  
Tortilla de blé

Fromage frais Petit moulé saveur  
noix

Fruit

MARDI

Carottes râpées

Rôti de boeuf char  
et son jus

Ratatouille à la niçoise  
Semoule

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

\*\*\* En route pour le goût \*\*\*

Salade verte aux croûtons  
Sauce caesar

Pâté chinois de bœuf char et  
maïs et purée de pommes de terre

Tarte aux myrtilles dcg

VENDREDI

Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
et quartier de citron  
Petit pois et carottes

Tomme blanche

Fruit

sOgeres

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



Décongelé



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Ecole Sainte Marie de la Ferrade  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

**\*\*\*Repas végétarien\*\*\***


Pâtes coude butternut, carotte,  
brebis, ricotta, emmental

Yaourt aromatisé

Fruit

MARDI

Emincé d'endives  
et noix

 Bifteck haché char  
sauce tomate

Riz

Haricots plats d'Espagne

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées

Emincé de dinde au caramel  
Courgettes à la provençale

Semoule au lait

VENDREDI

Beignets de calamar  
Brocolis

 Saint Nectaire aop

Purée de pommes locales à la  
vanille

\* : 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



Viande charolaise

Ecole Sainte Marie de la Ferrade  
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg  
et croûtons  
et dés d'emmental

🍷 Colombo de dinde vf  
Ratatouille à la niçoise  
Blé

Liégeois saveur chocolat

MARDI

SAUCISSON AIL TRANCHE

🍳 Omelette opa  
🌿 Purée de courge butternut bio et  
pommes de terre  
et emmental râpé

Fruit

MERCREDI

JEUDI

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Salade de betteraves  
Torsade sauce lentilles vertes,  
tomate et graine de courge  
Yaourt aromatisé

VENDREDI

🐟 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron  
Epinards branches à la crème

Saint Paulin

Fruit

sOgeres

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



Euf de poule élevée  
en plein air



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande Française

Ecole Sainte Marie de la Ferrade  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg  
et oignons frits

Sauté de boeuf charolais marengo  
(persil, pulpe de tomate,  
champignon)

Carottes à la crème

Crêpe nature sucrée  
Confiture de fraises

MARDI

**\*\* Repas végétarien \*\***

Houmous  
et son gressini


Nuggets de blé  
Purée Dubarry (chou fleur et  
pommes de terre)  
et emmental râpé

Fruit

MERCREDI


JEUDI

Carottes râpées

 Sauce façon bolognaise  
effiloché de Canard et macaronis  
bio semi complet

Liégeois saveur vanille sur lit de  
caramel

VENDREDI

 Meunière colin d'Alaska pmd  
et quartier de citron  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

Bûche mélangée (lait vache et  
chèvre)

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 10/02/2025 au 14/02/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Salade verte  
et croûtons

Couscous vegetal cinq légumes et  
raisin sec

Crème dessert saveur chocolat

MARDI

 Rôti de boeuf char  
et son jus

Pommes de terre quartier avec  
peau

Montcadi croûte noire

Assiette de fruits d'hiver (ananas et  
orange)

MERCREDI

JEUDI

Radis roses en rondelles  
Vinaigrette au fromage blanc

Poulet rôti  
Petit pois et carottes

 Eclair parfum chocolat dcg

VENDREDI

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais

et quartier de citron  
Epinards branches à la crème

Petit fromage frais 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



Décongelé



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise


Ecole Sainte Marie de la Ferrade  
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Tarte fromages, emmental et mozzarella

 Sauté de bœuf char aux olives et coriandre  
Haricots verts à l'ail

Fruit

## MARDI

SAUCISSON AIL TRANCHE et cornichon

Poisson blanc MSC et dés de saumon sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)  
Pommes de terre persillées et emmental râpé

Fruit

## MERCREDI

## JEUDI


\*\*\* **Recette végétale** \*\*\*


Salade verte et maïs  
et dés de mimolette

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette

 Tarte normande dcg

## VENDREDI

 Merlu pmd sauce aux épices douces  
Blé façon pilaw  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Fourme d'Ambert aop

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



Décongelé



Produit de la mer durable



Viande charolaise