



Cours Saint Charles (Maternelle)  
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de boeuf lcl sauce  
paprika persil  
Haricots beurre à la tomate  
Yaourt aromatisé  
 Poire de producteur lcl

## MARDI

Pizza tomate et fromage  
mozzarella  
sur lit de salade verte  
 Vinaigrette moutarde lcl  
Fromage fondu vache qui  
rit bio  
Coupelle de purée de pommes

## MERCREDI

## JEUDI

Torsade sauce bolognaise  
lentilles vertes et emmental  
Camembert  
Banane

## VENDREDI

\*\*\*Partage de la Galette\*\*\*  
 Carottes râpées lcl  
et mozzarella râpée  
 Vinaigrette moutarde lcl  
Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce basilic  
Ratatouille à la niçoise  
Galette à la frangipane

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Cours Saint Charles (Maternelle)  
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade iceberg  
et dés d'édam  
Vinaigrette moutarde locale

—

LCL ORL - SAUTE PORC SAUCE  
AIGRE DOUCE  
*Sauté de dinde sauce aigre  
douce (oignon, tomate,  
vinaigre)*

—

Carottes lcl  
au persil

—

Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

## MARDI

Nuggets de blé

—

Haricots blancs coco lcl  
sauce tomate

—

Fromage blanc sucré

—

Pomme de producteur lcl

## MERCREDI

## JEUDI

Riz sauce chili con carne  
bœuf char

—

Saint Paulin

—

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel

## VENDREDI

Taboulé  
et mozzarella râpée

—

Colin d'Alaska pmd sauce  
curry

—

Haricots verts à l'ail

—

Clémentine

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Décongelé



Produit de la mer  
durable



Produit local




Viande charolaise

Cours Saint Charles (Maternelle)  
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade coleslaw lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise) et dés de gouda

Couscous vegetal cinq légumes et raisin sec

Orange

## MARDI

\*\*\***La Fête des Agrumes**\*\*\*


SAUTE DINDE SAUCE CAROTTE  
A L'ORANGE CREMEE  
Haricots plats d'Espagne

Yaourt nature sucré

Gâteau au citron

## MERCREDI

## JEUDI

Salade de betterave locale  
 Vinaigrette moutarde lcl


Rôti de porc local  
et son jus


**JAMBON DINDE TRANCHE**  
(PLAT)

Ratatouille à la niçoise et  
pommes de terre lamelles

Fromage frais Tartare nature

## VENDREDI

 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) sur lit de salade verte

 Vinaigrette moutarde lcl

Brie

Dessert lacté gélifié saveur  
vanille

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Produit de la mer  
durable






Produit local

Cours Saint Charles (Maternelle)  
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Sauté de bœuf lcl sauce aux olives  
CAROTTE A LA CREME
-  Pont l'Evêque aop
-  Pomme de producteur lcl

## MARDI


- Quiche Lorraine\*  
*Tarte aux fromages*  
sur lit de salade verte
-  Vinaigrette moutarde lcl
- Fromage frais Petit Moulé
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat

## MERCREDI

## JEUDI

- Dahl de lentilles  
Riz
- Fromage fondu
- Coupelle de purée de pomme coing

## VENDREDI

-  Nuggets de poisson pmd  
Epinards branches béchamel  
et PDT lamelles
- Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits
- Banane

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation  
d'Origine Protégée



Produit de la mer  
durable



Produit local

Cours Saint Charles (Maternelle)  
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\*C'est la Fête : Vive les crêpes\*\*\*


Crêpe à l'emmental  
sur lit de salade verte  
Vinaigrette moutarde locale


Yaourt nature sucré

Crêpe nature sucrée  
Sucre glace

## MARDI

SAUTE DE BOEUF SAUCE  
FORESTIERE  
Haricots beurre persillés

 Camembert bio

 Poire de producteur lcl

## MERCREDI


## JEUDI

Coquillettes sauce butternut  
cheddar crumble salé

Edam

Dessert lacté gélifié saveur  
vanille

## VENDREDI

 Dés de colin d'Alaska pmd  
sauce citron

Ratatouille à la niçoise et  
pommes de terre lamelles

Yaourt aromatisé

Ananas

sOgeres

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Cours Saint Charles (Maternelle)  
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

# MENU

de la semaine


## LUNDI


Salade de pommes de terre  
crème ciboulette

Nugget's à l'emmental  
Epinards branches à la crème

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

## MARDI

 Hachis Parmentier de bœuf  
char (pomme de terre  
fraîches)  
sur lit de salade verte

 Vinaigrette moutarde Ici


Fromage frais Petit Moulé


Mousse au chocolat au lait

## MERCREDI

## JEUDI

### \*\*\*Assiette Découverte\*\*\*


 Salade de betteraves bio  
et mozzarella râpée

 Vinaigrette moutarde Ici


Echine 1/2 sel locale  
et son jus


JAMBON DINDE TRANCHE  
(PLAT)


Patate douce et haricots  
blancs au lait de coco

 Pomme de producteur Ici


## VENDREDI

 Carottes râpées Ici  
et dés de gouda

 Vinaigrette moutarde Ici

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

Haricots verts persillés

 Cake nature, farine Ici

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise