

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Oeuf dur
et mayonnaise

 Ravioli bio au tofu sauce
tomate

Petit fromage blanc aux fruits


 Fruit bio

Pain


Fromage frais Saint Bricet
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

MARDI

Salade coleslaw

 Emincé de dinde lr au curry
Beignet stick mozzarella
Julienne de légumes
Pommes de terre sautées


 Cantal aop


 Flan au chocolat bio


Pain

Confiture de prunes
Yaourt nature
Sucre

MERCREDI

 Salade de blé aux petits
légumes cpne

 Sauté de boeuf bio façon
orientale

 Omelette opa
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
Pommes de terre vapeur


Camembert

Fruit


Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Sucre
Jus multifruit

JEUDI

Salade verte
et dés d'emmental

 Parmentier colin d'Alaska pmd
purée de carottes

Tomme grise

 Fruit bio

Pain

Chocolat noir (tablette)
Petit fromage blanc aux fruits


VENDREDI


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

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

Saucisse de Toulouse*
Galette boulgour pois chiches
emmental

Haricots blancs persillés

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Galette des Rois dcg

Pain

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



Œuf de poule
élevée en plein
air



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Céleri rémoulade

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé


Saint Paulin

 Crème dessert bio à la vanille

Etoile fourrée à la framboise
Fruit
Yaourt nature
Sucre

MARDI

Salade de betteraves
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons

Nuggets de blé
Ratatouille à la niçoise


 Semoule bio

Fromage blanc aromatisé


Fruit

Pain
Camembert
Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

MERCREDI

 Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit cpne


Emincé de saumon sauce oseille
Epinards branches à la crème

 Yaourt bio à la vanille


Banane
caramel liquide

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature
Sucre

JEUDI

 Salade verte bio
et oignons frits

Hot dog*
Pain à Hot Dog
Ketchup

 Omelette opa
Pommes de terre quartier avec
peau


Emmental

Smoothie pomme cranberry yaourt


Brioche en tranche
Fruit
Briquette de lait chocolaté

VENDREDI

 Taboulé cpne

 Rôti de boeuf vbf
et jus de rôti
Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Petit pois et carottes

Brie

 Fruit bio

Pain
et beurre
Chocolat en poudre
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

* : 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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Viande Bovine
Française


La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis
et beurre

 Bifteck haché char
jus aux oignons

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes

 Riz bio

Haricots plats d'Espagne

Tomme grise

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Pain d'épices
Fruit

Fromage blanc nature
Sucre

MARDI

Repas végétarien

Macédoine mayonnaise

Pâtes coude butternut, carotte,
brebis, ricotta, emmental

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Pain

Fromage fondu Samos
Compote de pommes et poires
allégée en sucre


MERCREDI

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

 Poulet lr

Nuggets de blé
Pommes de terre sautées


Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio

Cake aux fruits
Yaourt nature
Sucre
Jus multifruit

JEUDI

Salade iceberg
et pomme

 Dés de poisson pmd sauce
basilic

Courgettes
sauce crème


Coulommiers

Semoule au lait

Pain
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

VENDREDI


*** Les Pas Pareilles : Purée de
pomme et cubes de pomme
saveur vanille ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

Rôti de porc* cuit au jus
Pané à l'emmental

Lentilles

Emmental

 Purée de pomme et cube
pomme saveur vanille cpne

Pain
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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise



La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et croûtons

 Colombo de dinde lr
Beignet stick mozzarella
 Haricots verts bio
Pommes de terre vapeur


Saint Paulin

Liégeois chocolat

Pain au lait
Fruit
Briquette de lait chocolaté

MARDI

Saucisson à l'ail*
et cornichon
Macédoine mayonnaise

 Omelette opa
Ratatouille à la niçoise
Blé


Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio


Pain
Fromage frais cantafrais
Compote de pommes allégée en
sucre

MERCREDI

Mâche
et oignons frits

 Rôti de boeuf vbf
et jus de rôti
Crêpe à l'emmental
Carottes

Fromage au lait pasteurisé Carré

 Cake nature cpne

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Repas végétarien

Oeuf dur
et mayonnaise

Dahl de lentilles corail et riz

Yaourt aromatisé


 Fruit bio

Pain
Coulommiers
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

VENDREDI

*** Vive les Crêpes ***

Salade coleslaw rouge

Filet de colin d'Alaska pané frais
 Epinards branche bio à la
crème

 Saint Nectaire aop

Crêpe nature sucrée
Confiture de fraises

Pain
Pâte de fruits
Lait demi écrémé

* : 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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Viande Bovine
Française


La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de haricots blancs au cerfeuil

 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)

 Omelette opa nature
Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Fruit


Pain

Fromage frais Chanteneige
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

MARDI

Samoussa de légumes

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron

 Chou fleur bio et emmental râpé

Tomme blanche


Fruit


Pain

Confiture
Fromage blanc nature
Sucre

MERCREDI

Repas végétarien

 Salade verte bio et pomme et oranges
vinaigrette à l'huile de noix

 Riz, korma végétarien butternut et marrons cpne

 Edam bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat


Roulé abricot

Fruit
Yaourt nature
Sucre

JEUDI

Betterave et maïs

Tartiflette*

 Pommes de terre au fromage à tartiflette cpne
Salade verte

Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio


Pain

Fromage frais Petit Cotentin
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

VENDREDI


** Les Pas Pareilles : Double céleri rémoulade **

Céleri rave et branche rémoulade

 Emincé de dinde lr sauce moutarde

Nuggets de blé

 Tortis tricolores bio

 et emmental râpé bio
Carottes

Mimolette

Smoothie ananas passion

Galettes pur beurre

Fruit
Briquette de lait chocolaté

* : 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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024



MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

Salade verte
et oignons frits

  Tajine marocain pois chiche
bio semoule bio cpne


Tomme grise



Compote de poires allégée en
sucre

Pain
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
Sucre

MARDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Bifteck haché char
jus aux oignons

 Boulette de soja tomatée
 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)


Petit fromage blanc aux fruits


Fruit

P'tit carré pomme
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Briquette de lait chocolaté


MERCREDI

C'est la fête : La Saint Valentin

 Carottes râpées bio vinaigrette
aux fruits de la passion

 Blanc de poulet lr
Nuggets de blé
Ketchup pomme
Gnocchis à la betterave


Coeur de dame

 Cake aux pralines rose cpne
coulis de fruits rouges

Pain
Pâte à tartiner individuelle
Fruit

JEUDI

Radis
et beurre

 Sauté de porc bio sauce
basquaise (tomate, oignon, laurier,
thym)

Pané à l'emmental
Purée Saint Germain (pois cassés
et pommes de terre)

Coulommiers


Liégeois à la vanille sur lit de
caramel

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit


VENDREDI

*** Amuse bouche : chou romanesco ***

Soupe cultivateur (carotte, pdt,
poireau, ch fleur, céleri, HV, petits
pois)

 Dés de poisson pmd sauce
béchamel aux épices douces
Boulgour

A.B - Chou romanesco

 Yaourt bio brassé à la banane

Fruit

Petits beurre
Fromage blanc nature
Sucre
Jus de pommes (100 % jus)

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances scolaires ***
*** Repas végétarien ***

Céleri rémoulade

Torsade sauce bolognaise lentilles
vertes et emmental

 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit



Madeleine
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Briquette de lait chocolaté

MARDI


*** Vacances scolaires ***

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

Aiguillettes de poulet sauce
végétale champignons crémée

 Omelette opa nature
 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

 Cantal aop


 Beignet au chocolat dcg

Pain
Confiture
Fruit

MERCREDI



*** Vacances scolaires ***

Chou chinois
Vinaigrette framboise

 Rôti de boeuf vbf
et jus de rôti
Beignet stick mozzarella

Courgettes
Blé

Fromage frais Carré demi sel

  Purée de pommes bio cpne

Brioche en tranche
Fruit
Yaourt nature
Sucre

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

Raclette* (jambon, saucisson à l'ail
et sec)

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Pommes de terre et fromage à
raclette

Fromage blanc nature
Sucre


 Fruit bio

Pain
Fromage frais Fraidou
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

VENDREDI

*** Vacances scolaires ***

Tartine œuf ciboulette
Pain de mie

 Colin d'Alaska pmd sauce coco
et citron vert

 Riz bio

Tomme blanche

Fruit

Pain
Chocolat noir (tablette)
Petit fromage frais nature
Sucre

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

sOgeres



La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Radis roses
et beurre

 Sauté de bœuf bio sauce olives
et coriandre

Boulette de soja tomate
Brocolis
Semoule

Gouda


Crème dessert au caramel

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Fruit
Fromage blanc nature
Sucre

MARDI

*** Vacances scolaires ***
***Repas végétarien ***

Haricots verts et maïs
et vinaigrette à la ciboulette

 Chili sin carne cpne

 Yaourt bio à la vanille

Fruit

Pain
Fromage frais Saint Brice
Compote pomme nectarine allégée
en sucre

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Soupe de légumes variés (carotte,
pdt, poireau, chou-fleur, céleri h.
verts, petits pois)

Saucisse de Strasbourg*
Pané à l'emmental
Purée de pommes de terre


 Coulommiers bio


Fruit

Sablés coco
Fruit
Yaourt aromatisé

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

 Céleri bio rémoulade

 Rôti de dinde lr au jus
Nugget's à l'emmental
Duo de carottes orange et jaune
au jus de légumes


Petit fromage blanc aux fruits

Gâteau haricots blancs aux poires

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fruit


VENDREDI

**Vacances scolaires*

 Salade de risetti aux petits
légumes cpne

Emincé de saumon sauce citron
Epinards branches à la crème

Fromage frais Fraidou

 Fruit bio

Pain
Miel
Fromage blanc nature
Sucre

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

** Repas végétarien **

Salade de betteraves

Lasagne ricotta épinard

Fromage blanc aromatisé

Fruit frais

Pain

Fromage frais Tartare nature
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, croutons)

Saucisse chipolatas à griller
Pané de blé, graine, emmental, épinards

Purée de pdt et lentilles corail à l'indienne

Emmental bio

Mousse au chocolat au lait

Pain

Chocolat noir (tablette)
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé cpne

Rôti de veau bio et jus de rôti

Omelette opa nature
Gratin de chou fleur

Fromage frais Carré demi sel

Fruit frais

Brioche en tranche

Petit fromage frais nature
Sucre
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

JEUDI

Pizza à l'emmental

Colombo de dinde Ir
Nugget's à l'emmental

Haricots verts bio

Yaourt aromatisé

Fruit bio

Pain

Fromage frais Saint Bricet
Fruit frais

VENDREDI

Carottes râpées et vinaigrette au basilic

Médaille de merlu pmd sauce au curry

Ratatouille à la niçoise
Riz

Camembert bio

Crème dessert à la vanille

Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage frais nature
Sucre

Compote de pommes et abricots allégée en sucres

* : 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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade façon piémontaise (oeuf)

 Sauté de bœuf bio sauce au thym

Samoussa de légumes
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Fromage blanc aromatisé

Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)

Pain

Fromage au lait pasteurisé Carré
Coupelle de purée de pommes

MARDI

Repas végétarien

Salade d'endives et pomme

Omelette sauce basquaise

 Riz bio

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)


Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Pain

Chocolat noir (tablette)
Fruit frais

MERCREDI

Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

 Parmentier colin d'Alaska pmd
purée de carottes

 Salade verte bio


 Saint Nectaire aop

Smoothie ananas passion

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature
Sucre
Fruit frais

JEUDI

Oeuf dur
et mayonnaise

 Bolognaise de canard cpne
Boulette de soja tomate

 Coquillettes bio

Tomme grise

Banane
et sauce chocolat


Pain
Confiture
Fromage blanc nature
Sucre
Coupelle de purée de pomme
coing


VENDREDI

*** Les Pas Pareilles ***

Choux bicolores

Meunière colin d'Alaska
et quartier de citron
Haricots plats d'Espagne

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

 Fondant haricot rouge
framboise cpne

Pain
Camembert
Fruit frais

* : 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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre aux herbes
Emincé de saumon sauce crème
AB Brocolis bio
Saint Paulin
Fruit frais

Pain
Confiture
Yaourt nature
Sucre
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

*** Amuse-Bouche : Muesli ***
Carottes râpées
Blanc de poulet lr au jus
Nuggets de blé
Petits pois
Fromage blanc aromatisé
Eclair parfum au chocolat dcg
A.B - Céréales muesli aux fruits

Pain
Chocolat au lait (tablette)
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

Houmous
Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
Semoule
Légumes couscous
AB Yaourt bio à la vanille
Fruit frais

Pain
Fromage frais Chanteneige
Compote de pommes allégée en sucre

JEUDI

** Repas végétarien **
Radis et beurre
Dahl de lentilles corail et riz
Tomme grise
Purée de pomme fraîches parfumée à la fleur d'oranger cpne

Pain au lait
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade coleslaw rouge
Filet de colin d'Alaska pané frais et ketchup
Purée salsifis
AB Brie bio
Liégeois à la vanille sur lit de caramel

Pain d'épices
Yaourt nature
Sucre
Fruit frais

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique


La Teste de Buch (Maternelle)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées

 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)
Boulette de soja tomatée
Julienne de légumes
Semoule



Emmental

Crème dessert au chocolat

Etoile fourrée à la framboise
Fromage blanc nature
Sucre
Fruit frais

MARDI

Salade de betteraves

 Rôti de dinde Ir et jus de rôti
 Omelette opa nature
Pommes de terre sautées



Camembert

 Fruit bio

P'tit carré pomme
Yaourt nature
Sucre
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

MERCREDI

Salade verte aux croûtons

 Dés de poisson pmd sauce béchamel aux épices douces
 Coquille bio semi-complet


Tomme blanche

 Purée de pomme fraîche cpne

Pain
Chocolat noir (tablette)
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

Chou blanc et raisin sec

Rôti de porc* cuit au jus
Nuggets de blé
 Courgettes bio au persil

Petit fromage frais sucré


Tarte normande

Fruit frais
Miel pops
Lait demi écrémé

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Oeuf dur et mayonnaise

 Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois cpne

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit frais

Pain
Brebicrème
Jus d'oranges (100 % jus)

* : 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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable