



Menus

VINCENNES

Crèches (12 à 24 mois et 2 à 4 ans)

Mars-Avril 2023



ÉDITO

C'est bientôt le printemps ! Les fruits et légumes emblématiques d'hiver laissent place à de nouveaux produits.

Retrouvez dans les menus de votre enfant de nouvelles recettes de saison. C'est l'opportunité pour lui d'expérimenter des saveurs et textures innovantes.

Bon appétit !

Céline MARTIN
Adjointe au Maire
chargée de la Petite Enfance
et des Seniors

Muriel RUFFENACH
Conseillère municipale déléguée,
chargée de la Petite Enfance et
du suivi des travaux dans les crèches



SoHappy

L'application de la restauration
scolaire pour les familles !

Consultez les menus,
actualités et recettes

Téléchargez l'app









ou sur www.so-happy.fr







Du 1^{er} au 3 mars 2023








VACANCES SCOLAIRES

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Mer. 1 ^{er}	Salade de betteraves ●	Omelette ●	Purée de potiron (potiron et pommes de terre fraîches) ●  	Coulommiers ●	Pomme ●	Madeleine longue Petit fromage frais nature Coupelle de purée de pomme pruneaux
Jeu. 2	Chou rouge ●	Sauté de bœuf sauce tomate et basilic ●	Carottes ● Haricots blancs coco sauce tomate	Yaourt ● nature	Coupelle de purée de pommes et abricots ●	Baguette Fromage frais Tartare nature Compote sans sucre de pommes ●, 4 épices 
Ven. 3	Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) ● 	Filet de merlu sauce citron 	Légumes façon Maillot ● (petits pois, carotte, haricot vert) ● Boulgour ●	Pont l'Evêque 	Poire ●	Barre pâtissière à partager Yaourt nature brassé Coupelle de purée de pêches







Du 6 au 10 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 6	Haricots verts ●	Omelette ●	Epinards ● hachés à la béchamel Macaroni ●	Yaourt nature de Sigy ● 	Orange ●	Madeleine longue Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes
Mar. 7	Endives ●	Pavé de colin d'Alaska sauce Bercy (persil, échalote) 	Brocolis ● en persillade Riz ●	Munster 	Purée de pommes et bananes ●	Baguette Chocolat noir (tablette) Yaourt nature brassé Poire
Mer. 8	Potage de légumes et tomate ● 	Rôti de veau au jus ●	Carottes ● Pommes de terre vapeur	Edam ●	Banane ●	Cake à la cannelle du chef (farine locale) ●  Petit fromage frais nature Coupelle de purée de pomme pruneaux
Jeu. 9	Fond d'artichaut	Sauté de porc* ● Emincé de dinde sauce tomate ●	Semoule Légumes couscous ●	Petit-suisse nature ●	Ananas ●	Baguette Coulommiers Purée de pomme ● par-fumée fleur d'oranger 
Ven. 10	Chou blanc ●	Pavé de colin d'Alaska sauce végétale champignons crémée 	Champignons Fusilli ●	Pointe de brie ●	Coupelle de purée de pommes pêches ●	Petits beurre Yaourt nature Orange

Du 13 au 17 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 13	Poivrons à la niçoise	Emincé de dinde basquaise ●	Riz ● Haricots verts ●	Gouda ●	Pomme ●	Pain d'épices Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme coing
Mar. 14	Chou-fleur ●	Sauté de bœuf printanier ●	Petits pois mijotés ● Purée de pommes de terre du chef ●  	Fromage blanc ●	Orange ●	Baguette Pointe de brie Coupelle de purée de pomme pruneaux
Mer. 15	Taboulé	Filet de limande sauce citron 	Brocolis ● Blé ●	Pont l'Evêque 	Banane ●	Baguette / Miel Yaourt nature Purée de pommes à la cannelle du chef 
Jeu. 16	Choux bicolores ●	Omelette ●	Carottes ● Lentilles mijotées ●	Emmental ●	Coupelle de purée de pommes ●	Corn flakes Banane Lait de croissance
Ven. 17	Potage poireaux pommes de terre ● 	Pavé de colin d'Alaska sauce aurore 	Ratatouille ● Boulgour ●	Yaourt ● nature	Poire ●	Barre pâtissière à partager Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes

Du 20 au 24 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 20	Macédoine ●	Pavé de colin d'Alaska sauce fines herbes 	Courgettes ● Blé ● sauce tomate	Camembert ●	Pomme ●	Baguette Gelée de coing Yaourt nature Coupelle de purée de pêches
Mar. 21	Haricots verts ●	Emincé de dinde sauce tomate ●	Chou-fleur ● en persillade Coquillettes ●	Petit-suisse nature ●	Poire ●	Petits beurre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes
Mer. 22	Soupe de pois cassés et pommes de terre 	Rôti de veau ●	Semoule ● Légumes couscous ●	Gouda ●	Orange ●	Baguette Confiture Petit fromage frais nature Coupelle de purée de poire
Jeu. 23	Carottes râpées ●	Jambon blanc* ● <i>Jambon de dinde</i> ●	Haricots verts ● Riz ●	Camembert ●	Purée de pommes et bananes ●	Gâteau Vendéen du chef  Yaourt nature brassé Pomme bicolore
Ven. 24	Endives ●	Hachis parmentier (pdt fraîche)  	Epinards ● hachés à la béchamel	Munster 	Ananas ●	Baguette Coulommiers Coupelle de purée de pomme pruneaux









Du 27 au 31 mars 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 27	Champignons persillés	Sauté de bœuf ● aux olives	Boulgour ● Brocolis ●	Fromage blanc ●	Pomme ●	Petits beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pommes et fraises
Mar. 28	Salade de betteraves ●	Steak haché de veau ●	Carottes ● Semoule	Pont l'Evêque	Orange ●	Baguette Chocolat au lait (tablette) Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes
Mer. 29	Chou rouge ●	Filet de merlu sauce végétale champignons crémée	Petits pois mijotés ● Riz ●	Emmental ●	Purée de pomme ●	Madeleine longue Petit fromage frais nature Poire
Jeu. 30	Potage de légumes variés ●	Pavé de colin d'Alaska	Epinards ● hachés à la béchamel Pommes de terre vapeur	Yaourt ● nature	Banane ●	Baguette Coulommiers Coupelle de purée de pomme coing
Ven. 31	Carottes râpées ●	Jambon blanc * ● Jambon de dinde ●	Ratatouille ● Pâtes ●	Camembert ●	Coupelle de purée de pommes ●	Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges) Yaourt nature brassé Purée de pommes ● parfume mée à la cannelle du chef








Du 3 au 7 avril 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 3	Salade de betteraves ●	Filet de merlu sauce tomate	Blé ● Carottes ●	Camembert ●	Poire ●	Barre pâtissière à partager Petit fromage frais nature Coupelle de purée de pommes
Mar. 4	Concombres en cubes ●	Steak haché de veau ●	Riz ● Courgettes ●	Edam ●	Coupelle de purée de pommes pêches ●	Baguette et beurre Yaourt nature Orange
Mer. 5	Taboulé	Emincé de bœuf ● sauce origan et tomate	Chou-fleur ● en persillade Pommes de terre vapeur	Yaourt nature ●	Ananas ●	Madeleine longue Fromage blanc nature Compote sans sucre de pommes ●, 4 épices
Jeu. 6	Endives ●	Filet de limande sauce citron	Ratatouille ● Boulgour ●	Coulommiers ●	Purée de pommes et bananes ●	Petits beurre Yaourt nature Banane
Ven. 7	Râpé de céleri ●	Jambon blanc * ● Jambon de dinde ●	Haricots verts ● Coquillettes ●	Munster	Purée de pomme et poire ●	Baguette Confiture Petit fromage frais nature Pomme

Du 10 au 14 avril 2023








	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 10	FÉRIÉ					
Mar. 11	Poivrons à la niçoise	Omelette ●	Purée de betterave (betteraves ●, pommes de terre ● fraîches)  	Pont l'Evêque 	Coupelle de purée de pommes pêches ●	Pain d'épices Petit fromage frais nature Poire
Mer. 12	Cœur de palmier	Pavé de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices douces 	Purée de brocolis (pommes de terre fraîches)  	Petit-suisse nature ●	Pomme ●	Baguette Fromage frais Petit Cotentin Purée de pomme ● 
Jeu. 13	Salade de tomate ●	Sauté de bœuf ●	Poêlée de légumes (courgettes, carottes et pommes de terre) Semoule ●	Camembert ●	Purée de pomme et poire ●	Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)  Petit fromage frais nature Pomme
Ven. 14	Poireaux	Emincé de dinde ● Marengo (champignons, oignons, tomate)	Blettes persillées Riz ●	Edam ●	Banane ●	Baguette Chocolat noir (tablette) Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes

Du 17 au 21 avril 2023

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 17	Salade de pâtes, échalote et poivrons	Sauté de bœuf ● tomate et basilic	Chou-fleur ● en persillade Boulgour ●	Emmental ●	Poire ●	Petits beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pêches
Mar. 18	Macédoine ●	Steak haché de veau ●	Épinards ● hachés à la béchamel Fusilli ●	Coulommiers ●	Orange ●	Baguette Coulommiers Coupelle de purée de pomme pruneaux
Mer. 19	Concombres en cubes ●	Filet de merlu 	Courgettes ● Riz ●	Petit-suisse nature ●	Coupelle de purée de pommes pêches ●	Barre pâtissière à partager Fromage blanc nature Banane
Jeu. 20	Endives ●	Emincé de dinde ● Sauce tomate	Légumes couscous ● Semoule ●	Yaourt ● nature	Purée de pommes ● parfumée à la cannelle du chef 	Baguette Coupelle de gelée de groseille Petit fromage frais nature Poire
Ven. 21	Salade de tomate ●	Pavé de colin d'Alaska 	Purée de brocolis (pommes de terre fraîches)  	Pont l'Evêque 	Coupelle de purée de pommes ●	Baguette et beurre Yaourt nature Compote sans sucre de pommes ●, 4 épices 

Du 24 au 28 avril 2023

VACANCES SCOLAIRES

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 24	Champignons persillés	Steak haché de veau ●	Boulgour ● Haricots verts ●	Munster 	Pomme ●	Baguette Chocolat au lait (tablette) Petit fromage frais nature Coupelle de purée de poire
Mar. 25	Salade de tomate ●	Filet de cabillaud sauce crème aux herbes 	Gratin de brocolis ● Pommes de terre vapeur	Fromage blanc ●	Coupelle de purée de pommes et abricots ●	Corn flakes Orange Lait de croissance
Mer. 26	Haricot vert ●	Daube de bœuf ● à la provençale	Carottes ● Coquillettes	Coulommiers ●	Banane ●	Cake nature du chef (farine locale)  Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes
Jeu. 27	Chou-fleur ●	Filet de merlu sauce façon parmentière (champignon, crème, estragon, oignon, pdt) 	Purée de courgettes (pommes de terre fraîches)  	Yaourt ● nature	Ananas ●	Baguette Camembert Coupelle de purée de pêches
Ven. 28	Carottes râpées ●	Omelette ●	Ratatouille ● Riz	Emmental ●	Coupelle de purée de pommes ●	Madeleine longue Yaourt nature Purée de pomme ● du chef 

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement.

● Produit
BIO



● Produit
Label
Rouge



Cuisiné
par nos
équipes



Appellation
d'Origine
Protégée



Pêche
durable



Produit
local



Viande
de bœuf
charolaise



Bonnes Vacances
de printemps !

sOgeres

6, rue de la Redoute - 78280 Guyancourt
Internet : www.sogeres.fr - E-mail : contact@sogeres.fr