

sOgeres

Menus **VINCENNES** Crèches (2 à 4 ans)

Mai & Juin 2025

ÉDITO

L'été approche à grands pas !

Pour cette nouvelle saison, nos chefs et diététiciennes ont préparé des menus équilibrés pour vos enfants. Cette période met en avant les produits de l'été, pour une expérience culinaire pleine de saveurs et de découvertes.

Les enfants auront l'occasion de s'amuser en découvrant des textures surprenantes et des goûts variés qui éveilleront leurs papilles !

Envie d'une pause gourmande en famille ? Téléchargez l'app **SoHappy** et testez les recettes de saison.

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

Disponible sur les stores
 
ou sur www.so-happy.fr



Vendredi 2 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Ven. 2	Houmous ●	Bolognaise de bœuf ●	Carottes ● Coquillettes ●	Cantal ●	Fruit ●	Pain d'épices Yaourt ● nature Coupelle de purée de pomme ●	Papillote de cabillaud et petits légumes du soleil Riz / Tartine de pain de maïs et mimolette Fraises

Du 5 au 9 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 5	Tomate ● Vinaigrette sans moutarde	Filet de poulet ● Sauce Colombo	Lentilles mijotées ●	Fromage frais Chanteneige ●	Coupelle de purée de pomme et poire ●	Baguette Confiture de fraise ● Petit-suisse nature ● Fruit ●	Pâtes à la crème de carotte, pois chiche, burrata et curry Tartine de pain complet et fromage frais Purée de pomme et fraise
Mar. 6	Salade de betterave ● Vinaigrette sans moutarde	Dès de colin d'Alaska Sauce au citron	Ratatouille ● Riz	Pont l'Evêque ●	Fruit ●	Madeleine longue Fromage blanc ● Coupelle de purée de pomme ●	Courgettes râpées Coquillettes à la bolognaise Fromage blanc et crème de marron Purée de pomme
Mer. 7	Taboulé Vinaigrette sans moutarde	Omelette fraîche ●	Purée de courgette ● (Pdt fraîche)	Fromage blanc ●	Fruit ●	Baguette et beurre Yaourt ● nature Coupelle de purée de pomme et poire ●	Pavé de saumon laqué au miel Quinoa et asperges rôties Tartine de pain aux céréales et tomme de brebis Pomme et beurre de cacahuète
Jeu. 8	FÉRIÉ						
Ven. 9	Carottes râpées ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de bœuf ● Jus aux oignons	Haricots verts ● Boulgour	Gouda ●	Fruit ●	Baguette / Miel Fromage blanc ● Purée de pomme ● Parfumée à la fleur d'oranger	Radis et pointe de beurre Purée Dubary Côte de porc Mousse au chocolat

Du 12 au 16 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 12	Tomate ● Vinaigrette sans moutarde	Lieu noir Sauce Aurore	Petits pois ●	Fromage frais fouetté Rondelé ●	Coupelle de purée de pomme et abricot ●	Galettes pur beurre Yaourt ● nature Fruit ●	Carottes râpées et huile de noisettes Crumble de colin au chorizo Riz et poêlée de légumes Compote de pomme & abricot
Mar. 13	Macédoine ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de porc* ● au jus Emincé de dinde ● au jus	Epinards hachés ● au jus Blé	Yaourt ● nature	Fruit ●	Baguette et beurre Petit-suisse nature ● Coupelle de purée de pomme et banane ●	Salade de betterave Œuf cocotte, tomates séchées, épinards et chèvre Crème brûlée
Mer. 14	Concombre en cubes ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de veau ● aux olives	Semoule Légumes couscous ●	Fromage au lait pasteurisé Carré ●	Fruit ●	Corn Flakes Purée de pomme ● Fraiche parfumée à la cannelle Lait de croissance	Galettes de lentille corail et courgette Tartine de pain de seigle et comté / Purée de pomme et poire
Jeu. 15	Haricot vert ● Vinaigrette sans moutarde	Dès de colin d'Alaska Sauce au citron persillée	Ratatouille ● Torsades	Pointe de brie ●	Fruit ●	Baguette Chocolat noir (tablette) Yaourt bio nature Coupelle de purée de pomme ● et abricot ●	Polenta et aubergines rôties au basilic Œufs brouillés Yaourt grec Fraises
Ven. 16	Tomate ● Vinaigrette sans moutarde	Emincé de dinde ● Sauce tomate	Brocolis ● Riz	Bleu d'Auvergne ●	Coupelle de purée de pomme et poire ●	Cake ● (patate douce, coco, citron vert) Petit-suisse nature ● Fruit ●	Salade de champignon et sauce à la crème et persil Coquillettes à la carbonara Purée de pomme et rhubarbe

Du 19 au 23 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 19	Salade de betterave ● Vinaigrette sans moutarde	Dés de colin d'Alaska Sauce à l'oseille	 Haricots verts ● Blé	Petit-suisse nature ●	Fruit ●	Baguette Miel Fromage blanc ● Coupelle de purée de pomme et banane ●	Risotto à la courgette jaune, petits pois et burrata / Fromage blanc Purée de pomme et coing
Mar. 20	Tomate ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de bœuf printanier	 Carottes ● Boulgour	Camembert ●	Coupelle de purée de pomme et poire ●	Barre bretonne Yaourt ● nature Fruit ●	Carottes râpées Gaufres aux légumes Œuf au plat Yaourt grec et fruits rouges
Mer. 21	Haricot vert ● Vinaigrette sans moutarde	Omelette ● fraîche	Riz Ratatouille ●	Coulommiers ●	Fruit ●	Baguette et beurre Petit-suisse nature ● Coupelle de purée de pomme ●	Salade de betterave, pomme et noix Pavé de thon et sauce chien Carottes rôties / Boulgour Salade de fruits
Jeu. 22	Taboulé Vinaigrette sans moutarde	Lieu noir Sauce aux champignons crémée	 Courgettes ● Pommes de terre vapeur	Munster	 Fruit ●	Petit beurre Fromage blanc ● Coupelle de purée de pomme et poire ●	Crumble de tomate cerise et chèvre frais Tartine de pain et beurre Pommes caramélisées
Ven. 23	Concombre en cubes ● Vinaigrette sans moutarde	Rôti de porc ●* au jus <i>Emincé de dinde ●</i> <i>Sauce au romarin</i>	Bouquet de légumes ● (chou-fleur, brocoli et carotte) Coquillettes	Fromage au lait pasteurisé Carré ●	Purée de pomme fraîche ● parfumée à la vanille	Baguette Confiture d'abricot ● Yaourt ● nature Fruit ●	Salade de concombre à la crème et ciboulette Gratin de crozet au chou-fleur, jambon et emmental Pâtesque

Du 26 au 30 mai 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 26	Macédoine ● Vinaigrette sans moutarde	Brandade de poisson (pdt ● fraîche) 		Pointe de brie ●	Fruit ●	Pain d'épices Petit-suisse nature ● Coupelle de purée de pomme et abricot ●	Salade de tomate One pot quinoa mexicain Faisselle et sirop d'agave Purée de pomme, framboise et basilic
Mar. 27	Melon ●	Sauté de veau ● Sauce facon orientale	Légumes couscous ● Semoule	Edam ●	Fruit ●	Baguette Chocolat noir (tablette) Fromage blanc ● Purée de pomme fraîche ●	Radis et pointe de beurre Pizza courgette, fêta et pignon de pain Faisselle, fruits rouges et miel
Mer. 28	Tomate ● Vinaigrette sans moutarde	Dés de colin d'Alaska Sauce béchamel aux épices douces 	Blé Épinards en branches ● à la béchamel	Fromage blanc ●	Coupelle de purée de pomme et poire ●	5/4 aux pommes Yaourt ● nature Fruit ●	Salade de crevette, avocat, pamplemousse Tartine de pain complet et fromage frais Pastèque
Jeu. 29	FÉRIÉ						
Ven. 30							

Du 2 au 6 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 2	Salade de betterave ● Vinaigrette sans moutarde	Filet de poulet ● Sauce basquaise	Lentilles mijotées 	Fromage blanc ●	Fruit ●	Baguette Fromage frais fouetté Rondelé ● Coupelle de purée de pomme & pêche ●	Gaspacho de tomate et poivron Tortilla espagnole et poivron rôti Tranches de jambon de dinde / Pêche
Mar. 3	Concombre en cubes ● Vinaigrette sans moutarde	Dés de colin Sauce crème aux herbes 	Carottes ● Boulgour	Coulommiers ●	Coupelle de purée de pomme et poire ●	Galettes pur beurre Petit-suisse nature ● Fruit ●	Quinoa et poêlée de légumes Steak de veau Tartine de pain au seigle et mimolette / Purée de pomme et mirabelle
Mer. 4	Taboulé aux raisins secs, semoule ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de bœuf ● Sauce au paprika et persil 	Haricots verts ● Pommes de terre persillées	Cantal 	Fruit ●	Baguette Miel Fromage blanc ● Coupelle de purée de pomme ●	Carottes râpées et huile de noisette. Poisson en croûte d'épices et parmesan Riz et ratatouille / Melon
Jeu. 5	Céleri râpé ● Vinaigrette sans moutarde	Rôti de porc ●* au jus <i>Emincé de dinde ● au jus</i>	Coquillettes ● au blé semi-complet Ratatouille ●	Camembert ●	Fruit ●	Baguette Confiture d'abricot ● Yaourt ● nature Purée de pomme fraîche ●, citron vert et menthe	Courgette farcie Boulgour Petit-suisse et sirop d'érable Prune
Ven. 6	Pastèque ●	Omelette ● fraîche	Purée de courgette ● (Pdt fraîche)	Edam ●	Coupelle de purée de pomme et abricot ●	Cake (IDF) Petit-suisse nature ● Fruit ●	Salade de concombre One pot champignon et pois chiche, sauce tomate / Blé Purée de pomme et figue

Du 9 au 13 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 9	FÉRIÉ						
Mar. 10	Salade de betterave ● Vinaigrette sans moutarde	Lieu noir Sauce à l'oseille 	Petits pois ●	Fromage frais Chanteneige ●	Fruit ●	Madeleine longue Yaourt ● nature Coupelle de purée de pomme et poire ●	Boulettes de haricot rouge Boulgour et poêlée de légumes / Yaourt grec et framboises
Mer. 11	Melon ●	Sauté de porc ● Sauce fermière (oignon, petits pois, carotte) <i>Emincé de dinde ● façon fermière</i>	Lentilles mijotées 	Yaourt ● nature	Coupelle de purée de pomme et abricot ●	Baguette Fromage au lait pasteurisé Carré ● Fruit ●	Salade de concombre et maïs Tian de légume et coquillettes Steak de veau Clafoutis aux prunes
Jeu. 12	Macédoine ● Vinaigrette sans moutarde	Bifteck haché ● au jus	Riz ● Courgettes ●	Saint-Nectaire 	Fruit ●	Barre bretonne Fromage blanc ● Coupelle de purée de pomme & pêche ●	Gratin dauphinois et poêlée de poivron Côte de porc Tartine de pain complet et fromage frais Purée de pomme & abricot
Ven. 13	Tomate bio Vinaigrette sans moutarde	Rôti de veau ● au jus	Torsades Brocolis ●	Pointe de brie bio	Fruit ●	Baguette Chocolat noir (tablette) Yaourt ● nature Purée de pomme ● parfumée à la fleur d'oranger	Asperges blanches et vinaigrette Poisson façon tikka massala Riz et courgette Pastèque

Du 16 au 20 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 16	Haricot vert ● Vinaigrette sans moutarde	Dés de colin d'Alaska Sauce au citron	Riz ● Ratatouille ●	Coulommiers ●	Fruit ●	Baguette Confiture de fraise ● Petit-suisse nature ● Coupelle de purée de pomme et banane ●	Radis et pointe de sel Pâtes façon risotto tomate, courgette et boulettes de pois chiche / Abricot
Mar. 17	Pastèque ●	Sauté de bœuf aux olives	Purée d'épinard et pomme de terre fraîche	Emmental ●	Fruit ●	Corn Flakes Purée de pomme fraîche parfumée à la cannelle Lait de croissance	Parmentier de poulet, légumes et chèvre Yaourt grec Salade de fruits
Mer. 18							
Jeu. 19	Courgettes râpées ciboulette Vinaigrette sans moutarde	Lieu noir Sauce à l'estragon	Carottes ● Blé	Fromage au lait pasteurisé Carré ●	Coupelle de purée de pomme et banane ●	Brownie mexicain Petit-suisse nature ● Coupelle de purée de pomme & pêche ●	Carottes râpées et vinaigrette Moussaka Fromage blanc Pêche rôtie et amandes effilées
Ven. 20	Houmous ●	Filet de poulet Sauce façon orientale	Légumes couscous ● Semoule	Petit-suisse nature ●	Fruit ●	Baguette Pointe de brie ● Coupelle de purée de pomme ●	Gaspacho de melon Quiche lorraine Champignons rôtis Purée de pomme et fraise

Du 23 au 27 et lundi 30 juin 2025

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	LAITAGE	DESSERT	GOÛTER	SUGGESTIONS DU SOIR
Lun. 23	Melon ●	Emincé de dinde Sauce forestière	Courgettes ● Pommes de terre en lamelles	Pointe de brie ●	Purée de pomme fraîche ●	Pain d'épices Yaourt ● nature Fruit ●	Tarte au thon, brocoli et chèvre Fromage blanc nature Salade de fruits
Mar. 24	Salade de betterave ● Vinaigrette sans moutarde	Dés de colin d'Alaska Sauce béchamel aux épices douces	Légumes façon Maillot ● (petits pois, carotte, haricot vert) Riz ●	Yaourt ● nature	Fruit ●	Baguette Fromage frais Chanteneige ● Coupelle de purée de pomme et poire ●	Melon Chachouka et pain grillé Petit-suisse Purée de pomme et prune
Mer. 25	Concombre en cubes ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de bœuf au jus	Haricots verts ● Boulgour	Camembert ●	Coupelle de purée de pomme et abricot ●	Semoule au lait Fruit ●	Gaspacho de concombre et menthe Crêpe façon forestière Yaourt nature et morceaux de pêche
Jeu. 26	Macédoine ● Vinaigrette sans moutarde	Œuf dur ● Jus de légumes	Salade de pâtes ●	Coulommiers ●	Fruit ●	Baguette Chocolat noir (tablette) Yaourt ● nature Coupelle de purée de pomme et banane ●	Courgettes râpées Dahl de lentilles corail Riz Crumble à l'abricot
Ven. 27	Carottes râpées ● Vinaigrette sans moutarde	Lieu noir Sauce au citron	Brocolis ● Blé	Pont l'Evêque	Coupelle de purée de pomme et poire ●	Madeleine longue Petit-suisse nature ● Fruit ●	Filet de bœuf, sauce au champignon Purée de pomme de terre et carotte Yaourt nature / Purée de pomme et rhubarbe
Lun. 30	Haricot vert ● Vinaigrette sans moutarde	Sauté de porc* Sauce au thym Emincé de dinde Sauce au thym	Ratatouille ● Fusilli ●	Petit-suisse nature ●	Fruit ●	Baguette Emmental ● Coupelle de purée de pomme ●	Carottes râpées Tarte tatin d'aubergine Œufs à la coque et mouillettes Melon

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement.

● Produit BIO

● Produit Label Rouge

● Pêche durable

● Produit local

● Appellation d'Origine Protégée

● Indication Géographique Protégée

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