







# Menu Collège Lycée

Semaine du 04/11/2019 au 08/11/2019

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine   Vinaigrette maison bio</p> <p>Gardiane de bœuf LBR   Petits pois bio   Raviolis bio au tofu sauce tomate</p> <p>Pont l'Evêque aop</p> <p>Double choix de fruit :            Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p> Pain de campagne bio local</p>	<p>Salade de mâches et betteraves rouges bio   Vinaigrette à l'ail et à l'orange</p> <p>Poulet rôti LBR   Purée Crécy (purée de carottes locales et pommes de terre)            Flageolets au thym et purée Crécy</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice</p> <p> Pain de campagne bio local</p>	<p>Velouté de courge butternut bio à la vache qui rit</p> <p>Filet cabillaud sauce crème aux herbes   Pommes de terre cubes bio persillées</p> <p>Fricassée de lentilles, légumes et pommes de terres bio</p> <p>Brie</p> <p>Double choix de fruit :            Poire bio locale ou pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien -Bar à dessert ***</b></p> <p>Salade d'automne bio (Salade Verte, pomme, noix)   Vinaigrette bio à l'échalote</p> <p>Samoussa de légumes sauce vierge</p> <p>Blé bio aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p>Tarte au citron pur beurre            Charlotte au chocolat</p> <p> Pain de campagne bio local</p>	<p>Carottes râpées bio et édam   Vinaigrette maison bio</p> <p>Pavé de merlu sauce citron et quartier de citron            Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Semoule bio sauce tomate</p> <p>Canta rai</p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p> Pain de campagne bio local</p>






















































 Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Label Rouge	 Plat du chef	 Produit local	 Pêche durable
---	---	--	---	--	--

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin. Précision des allergènes sur So Happy.

# Menu Collège Lycée

Semaine du 11/11/2019 au 15/11/2019













































Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Férié ***</b></p>	<p> Sauté de veau bio sauce diablo</p> <p>  Pommes de terre bio</p> <p> <i>Cappelletti épinard tofu BIO</i></p> <p></p> <p> Camembert bio</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> <i>Salade verte bio</i></p> <p> <i>Vinaigrette maison bio</i></p> <p></p> <p> Émincé de bœuf LBR sauce au thym</p> <p> <i>Pois chiche bio</i></p> <p> Brocolis bio en persillade</p> <p> Purée du chef de pommes de  terre bio locale</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p>Crème de marrons Coulis de fruits rouges Dosette de sucre</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p> Edam bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella  (potiron et carotte locaux)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio</p> <p></p> <p> Double choix de fruit : Orange bio ou pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Chou blanc bio Raisin sec et édam</p> <p> Vinaigrette bio balsamique</p> <p></p> <p> Pavé de colin basquaise et quartier de citron</p> <p> <i>Oeuf dur BIO</i></p> <p> Haricots verts</p> <p> Boulgour bio</p> <p></p> <p> Double choix de fruit :  Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>

# Menu Collège Lycée

Semaine du 18/11/2019 au 22/11/2019




























































Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade vert bio et maïs</p> <p>  Vinaigrette maison bio</p> <p>—</p> <p>Nuggets de volaille <i>Nuggets de blé</i> Ratatouille</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches</p> <p> (semoule BIO)</p> <p>—</p> <p> Saint Nectaire aop</p> <p>—</p> <p>  Double choix de fruit : Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Carottes râpées bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio</p> <p>—</p> <p> Filet de limande sauce aurore</p> <p> Epinards branches en béchamel</p> <p>  Pommes de terre bio</p> <p>  Fusilli bio aux épinards locaux et chèvre</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p>—</p> <p>Crème de marrons</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p> Gouda bio</p> <p> Clémentine bio</p>	<p><b>*** Mission Anti-gaspi sauce au choix ***</b></p> <p> Rillettes de sardine céleri du chef</p> <p>  Guacamole au fromage blanc bio</p> <p>—</p> <p>Pain navette</p> <p>—</p> <p> Bolognaise de boeuf charolais </p> <p>Sauce aux trois fromages</p> <p> Pennes bio</p> <p>—</p> <p>Emmental râpé</p> <p> Double choix de fruit :</p> <p>Kiwi bio ou pomme bio locale</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Filet de tilapia sauce citron</p> <p>  Boulettes de lentilles BIO</p> <p> Purée de haricots verts</p> <p>—</p> <p>Mimolette</p> <p>—</p> <p>  Double choix de fruit : Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local</p>

# Menu Collège Lycée

Semaine du 25/11/2019 au 29/11/2019

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.






























































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Dahl de lentille corail</p> <p> Riz thai semi-complet bio</p> <p></p> <p> Cantal aop</p> <p></p> <p> Double choix de fruit : Orange bio ou pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Emincé d'endives bio</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p></p> <p> Boeuf LBR façon bourguignon </p> <p><i>Haricots blancs coco sauce tomate</i></p> <p> Carottes bio assaisonnement ciboulette</p> <p> Semoule bio</p> <p></p> <p>  Yaourt nature bio local de Sigy</p> <p>Dosette de sucre</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Escalope de dinde LBR au jus</p> <p> <i>Boulettes falafel BIO</i></p> <p>Brocolis</p> <p> Blé bio sauce crème champignons</p> <p></p> <p> Coulommiers bio</p> <p></p> <p>  Double choix de fruit :</p> <p>Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio</p>	<p> Carottes bâtonnets</p> <p> Sauce crème ciboulette</p> <p></p> <p> Pavé de colin sauce aurore et quartier de citron</p> <p><i>Quenelle nature sauce tomate</i></p> <p> Coquillettes bio à la crème</p> <p></p> <p>Emmental râpé</p> <p></p> <p>Smoothie de pommes et bananes</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p><b>*** Les pas pareille ***</b></p> <p>Chou chinois et dés de mimolette</p> <p>  Vinaigrette bio au soja</p> <p></p> <p> Bifteck haché charolais au jus</p> <p> Purée de potiron local et pommes de terre</p> <p> <i>Parmentier au potiron</i></p> <p> (<i>potiron local</i>)</p> <p></p> <p> Moelleux pomme, cannelle et figue du chef (oeuf BIO, farine et lait local)</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>



# Menu Collège Lycée

Semaine du 02/12/2019 au 06/12/2019

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

























































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Chili sin carne bio</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Saint Nectaire aop</p> <p></p> <p>  Double choix de fruit : Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Salade verte bio maïs</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p></p> <p> Boulette boeuf charolais tomate </p> <p> Macaroni bio</p> <p><i>Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés</i> </p> <p></p> <p> Yaourt nature bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p>  Potage de légumes variés bio</p> <p> Emmental râpé</p> <p></p> <p> Filet de cabillaud sauce carotte et quartier de citron</p> <p> <i>Oeuf dur BIO</i></p> <p> Purée de haricots verts</p> <p></p> <p> Double choix de fruit : Banane bio ou fruit bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local</p> <p></p> <p> Chocolat au lait (tablette)</p> <p> Lait bio</p>	<p> Carottes râpées bio et édam</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p></p> <p> Rôti de bœuf LBR au jus</p> <p><i>Galette provençale</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>  Cake à la cannelle du chef (farine locale et œufs bio)</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p><b>*** Les pas pareille ***</b></p> <p> Céleri rémoulade bio</p> <p></p> <p> Pavé de merlu sauce aux agrumes</p> <p><i>Quenelle nature sauce tomate</i></p> <p> Lentilles bio locales mijotées au lait</p> <p></p> <p>  Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p></p> <p>Vermicelles au chocolat</p> <p>Dosette de sucre</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>



# Menu Collège Lycée

Semaine du 09/12/2019 au 13/12/2019

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.



















































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Beignets de calamar  Boulettes de flageolets BIO Ratatouille  Riz bio</p> <p></p> <p> Coulommiers bio</p> <p></p> <p>Double choix de fruit : Clémentine bio ou pomme bio  locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p>Radis roses Beurre demi sel</p> <p></p> <p> Goulash de bœuf LBR  Semoule bio <i>Semoule, pois chiches, légumes</i>  bio et mozzarella </p> <p></p> <p>Crème dessert chocolat de la  fromagerie Maurice</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Fondant au fromage de Brebis  (œuf BIO, farine et lait local) </p> <p> Salade verte bio  Vinaigrette bio à l'échalote</p> <p></p> <p> Camembert bio</p> <p></p> <p> Double choix de fruit : Orange bio ou pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local Chocolat noir (Tablette)  Lait bio</p>	<p> Carottes bâtonnets Sauce crème ciboulette</p> <p></p> <p> Pavé de colin sauce Bercy (persil, échalote) et quartier de citron</p> <p> Purée de brocolis locale et pommes de terre <i>Haricots blancs coco sauce</i> <i>tomate et purée brocolis</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature bio Sucre roux</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Jambon blanc* LBR  Jambon dinde LBR</p> <p>  Lentilles mijotées bio locales <i>Fricassée de lentilles, légumes</i>  et <i>pdt</i> BIO locales </p> <p></p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p></p> <p>  Double choix de fruit : Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>



# Menu Collège Lycée

Semaine du 16/12/2019 au 20/12/2019

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Poulet rôti LBR</p> <p> <i>Steak de seitan bio (blé et légumes)</i></p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p> Pennes bio</p> <p></p> <p> Cantal aop</p> <p></p> <p>  Double choix de fruit : Pomme bio locale ou fruit bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade verte bio</p> <p> vinaigrette d'agrumes bio au romarin</p> <p></p> <p>Boulette de soja tomatée</p> <p>  Purée du chef de pommes de terre bio locale</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio</p> <p>Crème de marrons</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Taboulé bio au fromage de Brebis</p> <p></p> <p> Sauté de dinde lbr façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)</p> <p><i>Quenelle nature sauce tomate</i></p> <p>  Carottes fraîches au jus de légumes</p> <p></p> <p>  Double choix de fruit : Poire bio de producteur local ou pomme bio locale</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local </p> <p> Pain de campagne bio local</p> <p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p> Lait bio</p>	<p><b>*** Repas de Noël ***</b></p> <p>SMOOTHIE POTIMARRON, MIEL EPICE, GRESSIN</p> <p> Rôti de veau LBR cuit sauce forestière PDT PIN</p> <p><i>Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale)</i></p> <p><i>Salade iceberg</i></p> <p> <i>Vinaigrette bio balsamique</i></p> <p></p> <p>BUCHÉ DE NOËL PÈRE NOËL CHOCOLAT</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p> Pavé de merlu sauce citron et quartier de citron</p> <p> Purée de potiron local et pommes de terre</p> <p><i>Purée de potiron, lentilles et pdt (plat complet)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature bio</p> <p>Dosette de sucre</p> <p>  Double choix de fruit : Banane bio ou pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>

Inspirations  
sOgeres



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.  
Précision des allergènes sur So Happy.