

Menu Elémentaire

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	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Dahl de lentille corail</p> <p> Riz thai semi-complet bio</p> <p></p> <p> Cantal aop</p> <p></p> <p> Orange bio</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>  Pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p> <p></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>*** Les pas pareille ***</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 Élémentaire

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>*** Menu Végétarien ***</p> <ul style="list-style-type: none">   Chili sin carne bio  Riz bio   Saint Nectaire aop    Pomme bio locale    Pain de campagne bio local 	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte bio maïs   Vinaigrette maison bio   Boulette boeuf charolais tomate   Macaroni bio  <i>Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés</i>    Yaourt nature bio    Pain de campagne bio local 	<ul style="list-style-type: none">  Chou blanc bio et emmental  Vinaigrette bio balsamique   Filet de cabillaud sauce carotte et quartier de citron  <i>Oeuf dur BIO</i>  Purée de haricots verts   Banane bio    Pain de campagne bio local   Pain de campagne bio local Chocolat au lait (tablette)  Lait bio 	<ul style="list-style-type: none">  Carottes râpées bio et édam   Vinaigrette maison bio   Rôti de boeuf LBR au jus <i>Galette provençale</i> Petits pois extra fins    Cake à la cannelle du chef (farine locale et œufs bio)    Pain de campagne bio local 	<p>*** Les pas pareille ***</p> <ul style="list-style-type: none">  Céleri rémoulade bio   Pavé de merlu sauce aux agrumes <i>Quenelle nature sauce tomate</i>  Lentilles bio locales mijotées au lait     Fromage blanc bio local de Sigy Vermicelles au chocolat Dosette de sucre    Pain de campagne bio local

Menu Élémentaire

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> Œuf à la coque</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</p> <p><i>Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella</i> </p> <p>—</p> <p>Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Potage de légumes variés bio  Duo de mozzarella et cheddar râpés</p> <p>—</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> Orange bio</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 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  Lentilles mijotées bio locales <i>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO locales</i> </p> <p>—</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local</p>

Menu Elémentaire

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> Steak de seitan bio (blé et légumes)</p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p> Pennes bio</p> <p></p> <p> Cantal aop</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> vinaigrette d'agrumes bio au romarin</p> <p></p> <p>Boulette de soja tomate</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>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>  Carottes fraîches au jus de légumes</p> <p></p> <p>  Poire bio de producteur local</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>*** Repas de Noël ***</p> <p>SMOOTHIE POTIMARRON, MIEL EPICE, GRESSIN</p> <p> Rôti de veau LBR cuit sauce forestière</p> <p>PDT PIN</p> <p>Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale)</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio balsamique</p> <p></p> <p>BUCHE DE NOEL</p> <p>PERE NOEL CHOCOLAT</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>Purée de potiron, lentilles et pdt (plat complet)</p> <p> </p> <p></p> <p> Yaourt nature bio</p> <p>Dosette de sucre</p> <p></p> <p> Banane bio</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.



Menu Élémentaire



Semaine du 23/12/2019 au 27/12/2020



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Steak haché de veau LBR sauce diabolotin (tomate, estragon)</p> <p> Carottes bio à l'ail</p> <p> Blé bio</p> <hr/> <p> Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <p> Vache qui rit bio</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Émincé d'endives bio</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne</p> <p>Fusilli bio aux épinards locaux et chèvre</p> <hr/> <p>Emmental râpé</p> <hr/> <p>Purée pomme bio et poire bio locales</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <hr/> <p>Pain au lait</p> <p> Lait bio briquette</p>	<p>*** Férié ***</p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes</p> <hr/> <p>Raclette</p> <p> (Jambon de dinde LBR et Pdt bio locale)</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p>Dosette de sucre</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <p>Chocolat noir (Tablette)</p> <p> Banane bio</p>	<p> Chou rouge bio</p> <p>Dés de mimolette</p> <p>Sauce crème ciboulette</p> <hr/> <p> Filet de tilapia sauce citron</p> <p>Printanière de légumes</p> <hr/> <p> Brownie Mexicain du chef (œuf bio)</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local</p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio briquette</p>



Agriculture

Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable



Menu Elémentaire



Semaine du 30/12/2019 au 03/01/2020



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p> Fajitas (haché végétal) et riz bio</p> <p>Duo de mozzarella et cheddar râpés</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local</p> <p> Pain de campagne bio local</p> <p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p> Briquette de lait bio</p>	<p> Émincé de bœuf LBR saveur kebab</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p> Gratin de pdt cube bio</p> <p> Pont l'Evêque aop</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local</p> <p>Petit Beurre (Biscuit)</p> <p> Clementine agb</p>			

