



Menu Élémentaire Standard



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

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p> Filet de cabillaud sauce carotte (Céleri, gluten, lait, poissons, soja)</p> <p> Purée du chef de pommes de terre bio locale (Céleri, lait)</p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait, soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>***Animation : les pas pareille***</p> <p> Carottes râpées bio locales et édam (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de veau bio sauce diabolotin (Sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Riz bio sauce tomate (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Gâteau sucré au potiron du chef (farine locale, œufs bio) (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p>Orange</p>



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 06/01/2020 au 10/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisse chipolatas* *Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p>Poêlée d'automne et potiron (flageolets locaux) (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p>Yaourt nature bio Dosette de sucre (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Emincé d'endives bio Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Fusilli bio aux épinards et chèvre (épinards locaux) (Gluten, lait)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p>Coupe de compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Velouté Dubarry (chou fleur) (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p>Duo de mozzarella et cheddar râpés (Lait)</p> <p>Poulet rôti lbr</p> <p>Blé bio sauce crème champignon (Gluten, lait, sulfites)</p> <p>Choix de fruit : ananas bio ou clémentine bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Confiture d'abricots bio Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Galette des rois ***</p> <p>Céleri râpé et édam (Céleri) (Lait)</p> <p>Vinaigrette bio au miel (Sulfites)</p> <p>Bifteck haché charolais jus aux oignons</p> <p>Carottes fraîches bio locales</p> <p>Galette des rois (Gluten, oeufs, fruit à coque)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Pavé de colin basquaise (Gluten, lait, poissons)</p> <p>Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Banane bio ou pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 13/01/2020 au 17/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI

Goulash de bœuf lbr

Riz bio pilaf

Coulommiers bio
(Lait)

Choix de fruit :
 pomme bio locale ou
orange bio

Pain de campagne bio local
(Gluten)

MARDI

Salade de mâches et
betteraves rouges bio

Vinaigrette maison bio
(Moutarde, sulfites)

Poisson meunière
(Gluten, lait, œufs, poissons)

Haricots verts locaux extra fins
 Semoule bio sauce tomate
(Céleri, gluten, lait, soja)

Yaourt nature bio
(Lait)

Sucre roux

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

Cake amarante cheddar
(lait local, œufs bio)
(Lait, œufs)

Sauce crème ciboulette
(Lait, moutarde, sulfites)

Boulettes de lentilles bio sauce
tomate
(Céleri, gluten, soja)

Carottes bâtonnets locaux
assaisonnement ciboulette
(Céleri, gluten, soja)

Choix de fruit :
 kiwi bio ou orange bio

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Chocolat au lait (tablette)
(Lait, soja)

Lait bio
(Lait)

JEUDI

Mission anti-gaspi

Salade verte bio
 Vinaigrette maison bio
(Moutarde, sulfites)

Raclette * (jambon lbr)
(Lait)

* Jambon de dinde lbr

Pomme de terre bio locale

Choix de fruit :
 clémentine bio ou
 banane bio

Pain de campagne bio local
(Gluten)

VENDREDI

Pavé de merlu sauce citron
(Céleri, gluten, lait, poissons)

Purée de brocolis et pommes de
terre (brocolis locaux)
(Lait)

Gouda
(Lait)

Choix de fruit :
 banane bio ou ananas bio

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Inspirations

sOgeres



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Menu Élémentaire Standard

Semaine du 20/01/2020 au 24/01/2020



Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté de bœuf lbr sauce paprika, persil (Lait)</p> <p> Blé bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Coulis de mangue</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : orange bio ou kiwi bio </p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio Mimolette (Lait)</p> <p> Vinaigrette balsamique bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Boulette bœuf charolais tomate (Céleri, gluten, lait, soja)</p> <p> Macaroni bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p>Clémentine</p>	<p> Pavé de colin sauce normande (champignon, crème fraîche) (Gluten, lait, poissons, sulfites)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou ananas bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Amuse-bouche : Trio de riz (sauvage, indica, rouge) ***</p> <p> Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) (Moutarde, œufs, sulfites) et édam (Lait)</p> <p></p> <p>Nuggets de volaille (Gluten)</p> <p> Haricots verts locaux extra fins</p> <p> Pomme de terre rondes bio</p> <p></p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 27/01/2020 au 31/01/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Émincé d'endives bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de porc* lbr sauce végétale provençale </p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce végétale provençale </p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Dahl de lentille corail (Céleri, gluten, lait, moutarde, soja)</p> <p>Riz bio</p> <p> Cantal aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)</p> <p>Sur lit de salade verte</p> <p> Émincé de bœuf lbr sauce origan et tomate (Sulfites)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Crème de marron</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Édam bio (Lait)</p> <p>Pomme</p>	<p> Salade de betteraves bio Dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p> Rôti de porc* lbr au jus</p> <p> *Rôti de dinde lbr au jus</p> <p> Confit de carottes locales (Sulfites) </p> <p>Gâteau coco, chocolat et ananas du chef (œuf bio et farine locale) (Gluten, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Taboulé (semoule BIO) (Gluten)</p> <p>et bûche mélangée (Lait)</p> <p> Pavé de merlu sauce tomate (Céleri, gluten, lait, poissons, soja)</p> <p> Haricots beurre persillés locaux</p> <p>Choix de fruit : ananas bio ou banane bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 03/02/2020 au 07/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Risotto butternut mozzarella (riz bio) (Céleri,gluten,soja,lait,œufs)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Sauté de veau bio sauce tomate (Céleri,gluten,soja) </p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Montcadi croûte noire (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio </p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Céleri rémoulade (Céleri,moutarde,œufs,sulfites)</p> <p></p> <p>Beignets de calamar (Gluten,mollusques)</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja) Poire</p>	<p>Pavé de colin sauce fines herbes (Gluten,lait,poissons) </p> <p> Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>***La chandeleur***</p> <p> Émincé d'endives bio et mimolette (Lait)</p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes (Lait,sulfites)</p> <p></p> <p> Bifteck haché charolais persillé</p> <p> Carottes fraîches bio locales à la provençale (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée (Gluten,lait,œufs)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 10/02/2020 au 14/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde,sulfites)</p> <p>Émincé de dinde lbr sauce Kebab (Lait,sulfites)</p> <p> Carottes bio à la crème (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Édam bio (Lait)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances - Menu Végétarien ***</p> <p> Riz cantonnais bio (œuf et riz bio) (Œufs,lait)</p> <p> Cantal aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou clémentine bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Poire</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Saute bœuf lbr aux olives (Lait,œufs)</p> <p>Potatoes</p> <p> Coulommiers bio (Lait)</p> <p>Choix de fruit : ananas bio ou orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Taboulé sarrasin orge millet et raisins secs (Gluten)</p> <p>Pavé de merlu au citron persillé (Poissons)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre (brocolis locaux) (Lait)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment : (Lait)</p> <p>Crème de marron Sucre de canne CE</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit écolier chocolat au lait (Gluten,lait,soja)</p> <p>Banane</p>	<p>*** Vacances - Menu saveurs de montagne***</p> <p> Rôti de dinde lbr et sauce fromage à raclette (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Crozets bio (Gluten,œufs)</p> <p> Camembert bio (Lait)</p> <p>Purée de pomme bio locale et myrtille</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>



Commerce équitable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Produit local



Pêche durable



Plat du chef



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 17/02/2020 au 21/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Boulettes de bœuf charolais à l'orientale </p> <p> Légumes couscous bio (Céleri,gluten,lait,moutarde,sulfites)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : orange bio ou kiwi bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p> Sauté de veau bio sauce tomate (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Macaroni bio (Gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Petit écolier chocolat au lait (Gluten,lait,soja)</p> <p>Poire</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Potage de légumes variés bio (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p> Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Gluten,lait,poissons)</p> <p>Purée de potiron et pomme de terre (potirons locaux) </p> <p>Choix de fruit : ananas bio ou kiwi bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien - Vacances ***</p> <p> Carottes râpées bio locales et édám (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au cumin (Moutarde,sulfites)</p> <p> Œufs durs bio (Œufs)</p> <p>Sauce cocktail (Moutarde,œufs,sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins locaux</p> <p> Gâteau au caramel du chef (œufs bio, farine locale) (Gluten,œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Galette géante (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande sauce aurore (Gluten,lait,poissons)</p> <p> Purée du chef de pommes de terre bio locale (Céleri,lait)</p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou banane bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>



Menu Élémentaire Standard



Semaine du 24/02/2020 au 28/02/2020

Les aléas des productions des fournisseurs sont susceptibles de modifier les menus proposés.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Amuse-bouche : sirop d'érable ***</p> <p>Salade de mâche et betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde,sulfites)</p> <p> Gardiane de bœuf lbr (Sulfites) </p> <p> Gratin de chou fleur (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Poisson meunière (Gluten,lait,poissons)</p> <p> Épinards locaux branches en béchamel (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Riz bio</p> <p>Saint Paulin (Lait)</p> <p>Choix de fruit : pomme bio locale ou orange bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Poulet rôti lbr</p> <p> Purée de haricots verts (H.v locaux) (Lait)</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>Choix de fruit : kiwi bio ou clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque,lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>***Menu Végétarien - Animation: Les pas pareilles***</p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locaux) (Œufs,lait,gluten)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Rillettes de sardine et céleri du chef (Céleri,lait,moutarde,oeufs)</p> <p> Rôti de porc* lbr au jus </p> <p> *Rôti de dinde lbr au jus </p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p>Choix de fruit : banane bio ou ananas bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Agriculture Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable



Commerce équitable