





# Menu Élémentaire Végétarien



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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nugget's de fromage (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Riz bio pilaf </p> <p> Coulommiers bio (Lait)</p> <p>Choix de fruit :   pomme bio locale ou orange bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiche  (Semoule bio) (Céleri,gluten,moutarde,soja)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Cake amarante cheddar (lait local, œufs bio) </p> <p> Sauce crème ciboulette (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p> Boulettes de lentilles bio sauce tomate (Céleri,gluten,soja)</p> <p> Carottes bâtonnets locaux assaisonnement ciboulette (Céleri,gluten,soja)</p> <p>Choix de fruit :  kiwi 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 (Lait)</p>	<p>***Mission anti-gaspi***</p> <p> Salade verte bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Pomme de terre bio locale façon raclette (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p>Choix de fruit :  clémentine bio ou  banane bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs,soja)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre (brocolis locaux) </p> <p>(Lait)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  banane bio ou ananas bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





# Menu Élémentaire Végétarien



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>Blé aux petits légumes et basilic bio  (Gluten)</p> <p>Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Coulis de mangue</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz bio</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  orange bio ou kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Vinaigrette balsamique bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Macaroni bio sauce aux légumes et soja (Céleri, Gluten, soja)</p> <p>Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p>Clémentine</p>	<p> Boulette de lentille bio sauce tomate (Céleri, gluten, soja)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  pomme bio locale ou  ananas bio</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p>	<p> Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  (Moutarde, œufs, sulfites) et édram (Lait)</p> <p>Haricots rouges persillés</p> <p> Haricots verts locaux extra fins</p> <p> Pomme de terre rondes bio</p> <p>  Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p>





# Menu Élémentaire Végétarien



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

 Émincé d'endives bio  
 Vinaigrette maison bio  
 (Moutarde,sulfites)





Sauce chili

Haricots blancs persillés



 Fromage blanc bio local de  
Sigy  
 (Lait)

Dosette de sucre

 Pain de campagne bio local  
 (Gluten)

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*




 Dahl de lentille corail  
  
(Céleri,gluten,lait,moutarde,soja)

Riz bio





 Cantal aop  
(Lait)




Choix de fruit :  
  pomme bio locale ou  
 clémentine bio

 Pain de campagne bio local  
 (Gluten)



  Guacamole au fromage  
blanc bio  
(Lait)

Sur lit de salade verte



 Mélange,boulgour bio  
brocolis et haricots rouges  
(Gluten)




Yaourt nature bio local de Sigy  
  (Lait)

Crème de marron




 Pain de campagne bio local  
 (Gluten)


 Pain de campagne bio local  
(Gluten)



 Édam bio  
(Lait)

Pomme



 Salade de betteraves bio  
Dés d'emmental  
(Lait)



 Vinaigrette bio au basilic  
(Sulfites) 

 Steak de lentilles bio  
(Gluten)

 Confit de carottes locales  
(Sulfites) 

Gâteau coco, chocolat et ananas  
du chef (œuf bio et farine  
locale)  
(Gluten,œufs)

 Pain de campagne bio local  
 (Gluten)


 Taboulé (semoule BIO) 

et bûche mélangée  
(Lait)






Quenelle nature sauce  
tomate

(Céleri,gluten,œufs,soja)

 Haricots beurre persillés  
locaux



Choix de fruit :  
 ananas bio ou  
 banane bio

 Pain de campagne bio local  
 (Gluten)





# Menu Élémentaire Végétarien



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

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

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade verte bio

Vinaigrette maison bio  
(Moutarde, sulfites)

Risotto butternut mozzarella  
 (riz bio)  
(Céleri, gluten, soja, lait, œufs)

Yaourt nature local de Sigy  
(Lait)

Dosette de sucre

Pain de campagne bio local  
(Gluten)

## MARDI

Sauce chili  
Haricots plats d'Espagne

Boulgour bio  
(Gluten)

Montcadi croûte noire  
(Lait)

Choix de fruit :

pomme bio locale ou  
orange bio

Pain de campagne bio local  
(Gluten)

## MERCREDI

Céleri rémoulade  
(Céleri, moutarde, œufs, sulfites)

Pâtes bio sauce  
ratatouille et pois cassé  
(Gluten)

Yaourt nature bio  
(Lait)

Confiture d'abricots bio  
 Pain de campagne bio local  
(Gluten)

Pain de campagne bio local  
(Gluten)

Chocolat au lait (tablette)  
(Lait, soja)  
Poire

## JEUDI

Fricassées de lentilles,  
légumes et pdt bio

Brie  
(Lait)

Banane bio

Pain de campagne bio local  
(Gluten)

## VENDREDI

### \*\*\*La chandeleur\*\*\*

Émincé d'endives bio  
et mimolette  
(Lait)

Sauce fromage blanc aux herbes  
 (Lait, sulfites)

Quenelle nature sauce  
tomate

(Céleri, gluten, œufs, soja)  
Carottes fraîches bio locales  
à la provençale

Crêpe nature sucrée  
(Gluten, lait, œufs)

Pain de campagne bio local  
(Gluten)

Inspirations

sOgeres



Agriculture  
Biologique



Plat du chef



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



# Menu Élémentaire Végétarien



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>Salade de mâche et betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde,sulfites)</p> <p>Haricots blancs coco sauce tomate (Céleri,gluten,soja)</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>Nuggets de blé (Céleri,gluten)</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>Boulette de soja tomate sauce provençale (Soja)</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><b>***Menu Végétarien - Animation: Les pas pareilles***</b></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>Guacamole au fromage  blanc bio  (lait)</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs,soja)</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



Commerce équitable



Plat du chef



Produit local