










































Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 02/03/2020 au 06/03/2020.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de maïs  Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>BOULETTE SOJA TOMATE SAUCE PROVENCALE (Soja)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Orange bio ou kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>*** Bar à laitage ***</p> <p> Émincé d'endives bio  Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>  Goulash de bœuf lbr</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Yaourt bio à la vanille (Lait)</p> <p> Yaourt bio à la myrtille (Lait)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p>	<p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio aux herbes  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Filet cabillaud sauce crème aux herbes   (Gluten, lait, poissons)</p> <p>Purée de pommes de terre bio  locale   (Lait)</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Pomme bio locale ou ananas bio </p> <p>Pain de campagne bio local  </p>	<p>Céleri rémoulade (Céleri, moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>Échine jus aux oignons*  <i>Rôti de dinde lbr au jus</i></p> <p> Lentilles mijotées bio   (Céleri)</p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait) </p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Choix de fruit : Banane ou Orange</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Sulfites) </p> <p> Pavé de colin sauce citron (Céleri, gluten, lait poissons)</p> <p> Carottes fraîches bio  locales </p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Biscuit roulé au chocolat (Lait, soja, œufs, gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>





Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 09/03/2020 au 13/03/2020.

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

LUNDI

Concombres en rondelles

Vinaigrette bio à la ciboulette
(Moutarde, sulfites)



Émincé de dinde lbr sauce au thym

Brocolis en persillade

Boulgour bio
(Gluten)



Camembert
(Lait)



Choix de fruit :

Pomme bio de producteur locale ou orange bio



Pain de campagne bio local
(Gluten)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Radis roses
Beurre demi sel
(Lait)



Chili sin carne Riz bio



Yaourt nature bio local de Sigy
(Lait)

Crème de marron



Choix de fruit : Kiwi ou Poire



Pain de campagne bio local
(Gluten)

MERCREDI

Salade de haricots rouges et tomate comme un chili
(Moutarde, sulfites)



Sauté veau bio au romarin

Petits pois extra fins



Pont l'Évêque aop
(Lait)



Choix de fruit :

Orange bio ou ananas bio



Pain de campagne bio local
(Gluten)

JEUDI

*** Animation Les pas pareille ***

Carottes râpées bio locales

Vinaigrette maison bio
(Moutarde, sulfites)



Rôti de porc* lbr au jus
 Jambon de dinde lbr

Haricots verts extra fins

Blé bio à la provençale
(Gluten)



Édam
(Lait)



Purée de pomme bio et pruneaux



Pain de campagne bio local
(Gluten)

VENDREDI

*** Rdv des copains ***

Chou blanc bio

Vinaigrette bio aux herbes
(Moutarde, sulfites)



Beignets de calamar
(Gluten, mollusques)

Potatoes



Fromage blanc bio local de Sigy
(Lait)

Sucre de canne CE



Choix de fruit : banane ou pomme



Pain de campagne bio local
(Gluten)



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Commerce équitable



Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 16/03/2020 au 20/03/2020.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p>—</p> <p>Saucisse chipolatas* *Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Pomme ou Kiwi</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de maïs</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Boeuf lbr tomat'olive (Céleri)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet)</p> <p>—</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Ananas bio ou orange bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Potage poireaux pdt bio (Céleri)</p> <p>—</p> <p>Oeuf dur bio (Œufs)</p> <p> Epinards branches à la crème (Lait)</p> <p>—</p> <p>PDT ronde bio persillées (Lait)</p> <p>—</p> <p> Saint nectaire aop (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Poire bio ou kiwi bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** A l'écoute de ma planète - Bar à desserts ***</p> <p> Houmous de carotte et chip's de maïs (Lait)</p> <p>—</p> <p> Couscous poulet lbr printanier (Moutarde, soja)</p> <p>Semoule bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>—</p> <p>Flan pâtissier (Lait, œufs)</p> <p>Tarte pomme & rhubarbe (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Céleri rémoulade bio local (Céleri, moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Parmentier de poisson à la purée de courges butternut bio (Poisson, céleri, lait)</p> <p>—</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p>—</p> <p> Choix de fruit : Pomme bio locale ou banane bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable



Commerce équitable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 23/03/2020 au 27/03/2020.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Emincé de boeuf lbr sauce au thym Semoule bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre roux</p> <p>Choix de fruit : Pomme ou Kiwi</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio provençale </p> <p>Nuggets de volaille (Gluten)</p> <p> Ratatouille bio Riz bio</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Ananas bio ou poire bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Sauce crème ciboulette (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p>Pavé de merlu sauce fines herbes (Poisson,gluten,lait)</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre (potiron local) (Lait)</p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait) </p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien - Bar à crudité ***</p> <p>Salade coleslaw (Moutarde,sulfites,œufs)</p> <p>Céleri rémoulade (Moutarde,céleri,œufs,sulfites)</p> <p>Remoula'dill de légumes (Moutarde,œufs,sulfites)</p> <p> Torsades bio sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron) (Gluten,céleri,sulfites)</p> <p>Cantal aop (Lait)</p> <p> Choix de fruit : Pomme bio locale ou banane bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Concombre en rondelles</p> <p>Vinaigrette au fromage blanc bio (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p> Bifteck haché charolais au jus Haricots beurre</p> <p>Edam (Lait)</p> <p> Cake coco (œuf bio farine et lait locaux) (Œufs,gluten,lait)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 30/03/2020 au 03/04/2020.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâches et betteraves rouges bio </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Poisson meunière (Gluten,lait,poisson)</p> <p> Riz bio pilaf</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre roux</p> <p></p> <p>Choix de fruit : pomme ou poire</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Crêpe au fromage (Gluten,lait,œuf)</p> <p></p> <p> Sauté de bœuf lbr sauce façon orientale </p> <p>Légumes couscous (Céleri,moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Coulommiers (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> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Sulfites,moutarde)</p> <p></p> <p> Escalope de dinde lbr sauce paprika et persil</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p>Choix de fruit : poire ou orange</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Gougères au fromage (Gluten,lait,œuf)</p> <p></p> <p> Filet de limande sauce aurore </p> <p>(Poisson,gluten,lait)</p> <p> Purée Dubarry bio (Lait)</p> <p></p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p> Choix de fruit : Pomme bio locale ou banane bio</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>***Mission anti-gaspi Bar à plat ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Pizza au fromage (Gluten,lait)</p> <p>Samoussa de légumes (Gluten,soja)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Emmental (Lait)</p> <p></p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la vanille </p> <p></p> <p>Pochon au chocolat (Lait,soja)</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 20/04/2020 au 24/04/2020.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>—</p> <p>Saucisse chipolatas* <i>Saucisse de volaille façon chipolatas</i></p> <p> Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p>—</p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Orange bio ou poire bio</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Bar à tartinade ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio (Lait)</p> <p> Rillettes de thon (Lait,moutarde,œufs,poisson,sulfites)</p> <p> Rillettes de sardine au curry et estragon</p> <p>(Lait,moutarde,œufs)</p> <p>Pain navette (Gluten,lait,œufs)</p> <p>—</p> <p>Boeuf lbr façon bourguignon (Sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Pdt ronde bio persillées</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Kiwi bio ou orange bio</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade de tomates bio</p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes (Lait,sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pavé de merlu sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) (Gluten,lait,poisson)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre (Lait)</p> <p>—</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale ou poire bio</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>—</p> <p>Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten,lait,moutarde)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Kiwi ou banane</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio provençale</p> <p>—</p> <p> Bifteck haché charolais au jus Carottes bâtonnets à la provençale (Céleri)</p> <p>—</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p>—</p> <p>Gâteau moelleux au chocolat (farine locale,œufs bio) (Gluten,lait,œufs)</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège Lycée Standard



Semaine du 27/04/2020 au 30/04/2020.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu végétarien ***</p> <p>Radis roses Beurre demi sel (Lait)</p> <hr/> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <hr/> <p>Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <hr/> <p>Choix de fruit : Kiwi ou orange</p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de maïs Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</p> <p>Épinards branches au gratin (Céleri, gluten, lait)</p> <hr/> <p>Cantal aop </p> <hr/> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale ou poire bio</p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <hr/> <p>Sauté de veau bio sauce tomate (Céleri)</p> <p>Flan de courgettes, mozzarella et basilic (Lait local, œufs bio) (Lait, œufs, sulfites)</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p>Tarte au citron pur beurre (Fruit à coque, gluten, lait, lupin, œufs)</p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>***Animation : Les pas pareille - Bar à fromage***</p> <p>Concombre tsaziki (Lait, sulfites)</p> <hr/> <p>Pain de viande au flocon d'avoine (Bœuf charolais et lait locaux, œufs bio) (Céleri, gluten, lait, moutarde, œufs)</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fusilli bio (Gluten)</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Banane bio ou kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** FERIE ***</p>

