



# Menu Elémentaire 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>BOULETTE SOJA TOMATE SAUCE PROVENCEALE (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>Émincé d'endives bio Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Goulash de bœuf lbr Semoule bio (Gluten)</p> <p>Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Potage poireaux pdt bio Emmental râpé (Lait)</p> <p>Filet cabillaud sauce crème aux herbes</p> <p>Purée de pommes de terre bio locale (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale ou ananas 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>Céleri rémoulade (Céleri, moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>Échine jus aux oignons* Rôti de dinde lbr au jus</p> <p>Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg et gouda (lait)</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>Biscuit roulé au chocolat (Lait,soja,œufs,gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





# Menu Élémentaire Standard



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

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

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Émincé de dinde 1br 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)

Radis roses  
Beurre demi sel  
(Lait)

Chili sin carne  
 Riz bio

Yaourt nature bio local de  
 Sigy  
(Lait)

Crème de marron

Pain de campagne bio local  
 (Gluten)

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)

Pain de campagne bio local  
(Gluten)

Chocolat au lait  
(Lait,soja)

Lait bio  
(Lait)

### \*\*\* Animation Les pas pareille \*\*\*

Carottes râpées bio locales   
et édam  
(Lait)

Vinaigrette maison bio   
(Moutarde,sulfites)

Rôti de porc\* 1br au jus  
 Jambon de dinde 1br

Haricots verts extra fins  
 Blé bio à la provençale   
(Gluten)

Purée de pomme bio et  
pruneaux

Pain de campagne bio local  
 (Gluten)

Chou blanc bio  
 Vinaigrette bio aux herbes   
(Moutardes,sulfites)

Poisson meunière  
(Gluten,lait,poissons)

Macaroni bio  
(Gluten)

Fromage blanc bio local de  
 Sigy  
(Lait)

Sucre de canne CE

Pain de campagne bio local  
 (Gluten)

Inspirations  
sOgeres



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Commerce  
équitable



Pêche durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



# Menu Elémentaire 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	VENREDI
<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>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Salade de maïs et gouda (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</p> <p>—</p> <p> Boeuf lbr tomat'olive  Jardinière de légumes (carotte,p.pois, h.vert, navet) (Céleri)</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>Oeuf dur bio  (Œufs)</p> <p> Epinards branches à la crème (Lait)</p> <p>PDT ronde bio persillées </p> <p>—</p> <p> Saint nectaire aop (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Poire bio ou kiwi bio </p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Beurre (Lait)</p> <p>Pomme</p>	<p>*** A l'écoute de ma planète ***</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>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Céleri rémoulade bio local  (Céleri,moutarde,oeufs,sulfites)</p> <p>—</p> <p> Parmentier de poisson  à la purée de courges butternut bio  (Poisson,céleri,lait)</p> <p>—</p> <p>Emmental râpé (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>





# Menu Elémentaire 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	VENREDI
<p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</p> <p>—</p> <p>Emincé de boeuf lbr sauce au  thym  Semoule bio  (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre roux</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Nuggets de volaille (Gluten)</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Ananas bio ou poire bio </p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Sauce crème ciboulette (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pavé de merlu sauce fines herbes  (Poisson,gluten,lait)</p> <p>—</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre (potiron local)   (Lait)</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait) </p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten) </p> <p> Edam bio (Lait)</p> <p>Poire</p>	<p><b>*** Menu Végétarien***</b></p> <p> Torsades bio sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron)  (Gluten,céleri,sulfites)</p> <p>—</p> <p>Cantal aop  (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>Concombre en rondelles et édám (Lait)</p> <p>Vinaigrette au fromage blanc  bio  (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p>—</p> <p> Bifteck haché charolais au jus   Haricots beurre</p> <p>—</p> <p> Cake coco (œuf bio farine et lait locaux)  (Œufs,gluten,lait)</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>



# Menu Élémentaire 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>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Sauté de bœuf 1br 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 :</p> <p> 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 1br 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>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p> Gouda bio (Lait)</p> <p>Orange</p>	<p> Filet de limande sauce aurore  (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><b>***Menu Végétarien - Mission anti-gaspi***</b></p> <p> Salade de betteraves bio Dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Pizza au fromage (Gluten,lait)</p> <p></p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</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 Elémentaire Standard

## Semaine du 06/04/2020 au 10/04/2020.



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p>Radis roses Beurre demi sel (Lait)</p> <p>Bolognaise de bœuf charolais</p> <p>Spaghetti bio (Gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc Dosette de sucre roux Miel</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Carré frais bio (Lait)</p> <p>Pomme</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p>Poisson meunière (Poisson,gluten,lait)</p> <p>Carotte bio locale sauce béchamel (Gluten,lait)</p> <p>Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Poire bio ou kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit écolier chocolat au lait (Gluten,lait,soja)</p> <p>Lait bio briquette (Lait)</p>	<p><b>*** Vacances- Repas végétarien***</b></p> <p>Concombres en rondelles bio Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xérés (Lait,sulfites)</p> <p>Lasagne chèvre épinard (Pâte lasagne bio) (Lait,gluten)</p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Confiture d'abricots bio Poire</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p>Rôti bœuf lbr au jus</p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Orge perlée bio (Gluten)</p> <p>Edam bio (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 (Lait,soja)</p> <p>Abricot sec (Sulfites)</p>	<p><b>*** Vacances - Dessert de printemps ***</b></p> <p>Filet de cabillaud sauce carotte (Poissons,gluten,lait,céleri)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte,p.pois, h.vert, navet)</p> <p>au jus de légumes (Céleri,gluten,lait,soja)</p> <p>Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p>Cake patate douce, coco et citron vert sauce au chocolat lait (Farine locale, œufs bio) (Gluten,œufs,lait,soja)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain au lait (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Lait bio briquette (Lait)</p>







# Menu Elémentaire Standard

## Semaine du 13/04/2020 au 17/04/2020.



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** FERIE ***</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de veau bio sauce diablo  (Sulfites)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <hr/> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <hr/> <p> Choix de fruit :  Pomme bio locale ou ananas bio</p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <hr/> <p>Galette géante (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Lait bio briquette (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Émincé d'endives bio  Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</p> <hr/> <p> Poulet rôti lbr</p> <p>Purée du chef de pommes de terre bio locale  (Lait)</p> <hr/> <p>Yaourt nature bio local de Sigy  (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Edam bio (Lait)</p> <p>Kiwi</p>	<p>*** Vacances Repas végétarien***</p> <p> Salade de pâtes orientale bio (Gluten,moutarde,sulfites)</p> <p>Dés de mimolette (Lait)</p> <hr/> <p>Clafoutis,courgette pdt bio  local,mozzarella (Œufs bio, farine et lait locaux) (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote  (Sulfites)</p> <p>Choix de fruit :  Banane bio ou kiwi bio </p> <hr/> <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>Rillettes de thon  (Lait,moutarde,œufs,poissons,sulfites)</p> <p>sur lit de salade verte</p> <hr/> <p> Pavé de colin basquaise (Gluten,lait,poisson) </p> <p>Purée Crécy (purée de carottes locales et pommes de terre)</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <hr/> <p>Cake au chocolat (Farine et lait locaux, œufs bio) (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Pomme</p>



# Menu Elémentaire 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>Saucisse chipolatas* Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Lentilles mijotées bio  (Céleri) </p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Orange bio ou poire bio </p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Boeuf lbr façon bourguignon  (Sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins  Pdt ronde bio persillées</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Kiwi bio ou orange bio </p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Salade de tomates bio</p> <p>Dés de mimolette (Lait)</p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes  (Lait,sulfites)</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>Choix de fruit :   Pomme bio locale ou poire 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) Orange</p>	<p>*** Repas Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde,sulfites)</p> <p> Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten,lait,moutarde)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p>Dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio provençale </p> <p> Bifteck haché charolais au jus  Carottes bâtonnets à la provençale (Céleri)</p> <p>Gâteau moelleux au chocolat  (farine locale,œufs bio)  (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>







































# Menu Elémentaire 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> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)  (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Yaourt nature local de Sigy  (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</p> <p> Épinards branches au gratin (Céleri, gluten, lait) </p> <p>Cantal aop  (Lait)</p> <p>  Choix de fruit :  Pomme bio locale ou poire bio</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Salade coleslaw bio  (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>Sauté de veau bio sauce  tomate  (Céleri)</p> <p>Flan de courgettes, mozzarella et basilic (Lait local, œufs bio)  (Lait, œufs, sulfites) </p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy  (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Carré frais bio (Lait) Pomme</p>	<p>*** Animation : Les pas pareille ***</p> <p> Concombre tsaziki (Lait, sulfites)</p> <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 râpé (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>

