



Menu Maternelle 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>BOULETTE SOJA TOMATE SAUCE PROVENCALE (Soja)</p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>Orange 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>Lait bio (Lait)</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>Palets bretons (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de betteraves bio Dés d'emmental (Lait)</p> <p>Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde, sulfites)</p> <p>Filet cabillaud sauce crème aux herbes</p> <p>Purée de pommes de terre bio locale (Lait)</p> <p>Pomme bio locale</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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Carré frais bio (Lait)</p> <p>Banane</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> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Kiwi</p>





Menu Maternelle 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 lbr sauce au thym

Brocolis en persillade

Boulgour bio
(Gluten)

Camembert
(Lait)

Pomme bio de producteur local

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Confiture de fraises bio

Lait bio
(Lait)

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)

Petit beurre
(Gluten,lait,œufs)
Kiwi

Sauté veau bio au romarin
Petits pois extra fins

Pont l'Évêque aop
(Lait)

Orange 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* lbr au jus
Jambon de dinde lbr

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

Purée de pomme bio et
pruneaux

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Beurre
(Lait)
Poire

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)

Madeleine
(Gluten,œufs)

Banane

Inspirations
sogeres



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

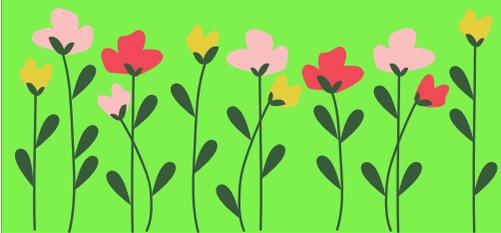


Commerce équitable



Pêche durable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



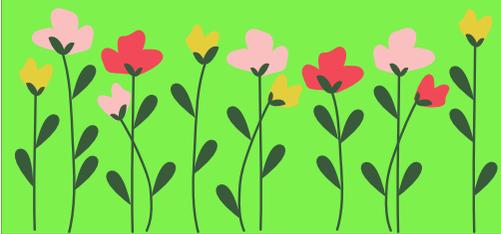
Menu Maternelle Standard



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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio Orange</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> Ananas bio</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Boudoirs (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Potage poireaux pdt bio Dés de Saint Nectaire aoc (Lait)</p> <p>—</p> <p>Oeuf dur bio (Œufs)</p> <p> Epinards branches à la crème (Lait)</p> <p>PDT ronde bio persillées </p> <p>—</p> <p>Poire 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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Fromage fondu bio (Lait)</p> <p>Banane</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 râpé (Lait)</p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Brioche (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>



Menu Maternelle Standard

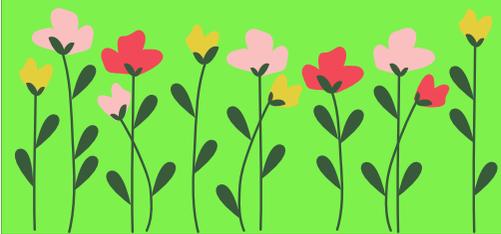


Semaine du 23/03/2020 au 27/03/2020.

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></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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Tablette de chocolat noir bio C.E Orange</p>	<p>Nuggets de volaille (Gluten)</p> <p> Ratatouille bio Riz bio</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain au lait (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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>*** Menu Végétarien***</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> Pomme bio local </p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio Banane</p>	<p>Concombre en rondelles et édam (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> <p>Pain aux raisins (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>





Menu Maternelle Standard



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

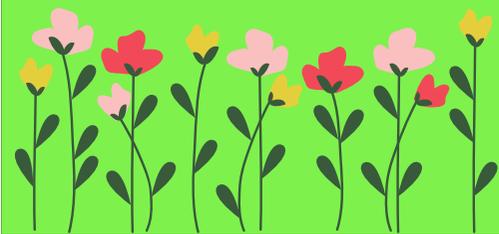
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Gouda bio (Lait)</p> <p>Kiwi</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> Orange bio</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten,oeufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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> Pomme bio locale</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten) et beurre (Lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>***Menu végétarien - Mission anti-gaspi***</p> <p> Salade de betteraves bio Dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Pizza au fromage (Gluten,lait)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p></p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille (Moutarde,sulfites)</p> <p>Pochon au chocolat (Lait,soja)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Banane</p> <p> Lait bio (Lait)</p>



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.



Menu Maternelle Standard

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



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

LUNDI

*** Vacances ***

Radis roses
Beurre demi sel
(Lait)

Bolognaise de bœuf charolais
 Spaghetti bio

Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment
(Lait)

Dosette de sucre blanc
Dosette de sucre roux
Miel

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Carré frais bio
(Lait)
Pomme

MARDI

*** Vacances ***

Poisson meunière
(Poisson,gluten,lait)

Carotte bio locale sauce béchamel
(Gluten,lait)

Saint Nectaire aop
(Lait)

Poire bio

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Petit écolier chocolat au lait
(Gluten,lait,soja)

Lait bio briquette
(Lait)

MERCREDI

*** Vacances-
Repas végétarien***

Concombres en rondelles bio
Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xérés
(Lait,sulfites)

Lasagne chèvre épinard (Pâte lasagne bio)
(Lait,gluten)

Yaourt nature bio local de Sigy
(Lait)

Coulis de fruits rouges

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Confiture d'abricots bio
Poire

JEUDI

*** Vacances ***

Rôti bœuf lbr au jus

Haricots verts extra fins
Orge perlée bio

Edam bio
(Lait)

Pomme bio locale

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Chocolat au lait
(Lait,soja)
Abricot sec
(Sulfites)

VENREDI

*** Vacances -
Dessert de printemps ***

Filet de cabillaud sauce carotte
(Poissons,gluten,lait,céleri)

Jardinière de légumes (carotte,p.pois, h.vert, navet)

au jus de légumes
(Céleri,gluten,lait,soja)

Pont l'Evêque aop
(Lait)

Cake patate douce, coco et citron vert

sauce au chocolat lait
(Farine locale, œufs bio)
(Gluten,œufs,lait,soja)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain au lait
(Gluten,lait,œufs)
Lait bio briquette
(Lait)

Inspirations
sOgeres



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local



Pêche durable



Charolais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Menu Maternelle 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> Pomme bio locale </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> <hr/> <p> Banane 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 Maternelle 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> Orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture de fraise bio</p> <p> Lait bio (Lait)</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> Kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain aux raisins (Gluten)</p> <p>beurre (Lait)</p> <p>Poire</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> Pomme bio locale </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>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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricot bio</p> <p> Lait bio (Lait)</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> <p>Pain au lait (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Banane</p>





Menu Maternelle 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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Fromage fondu bio (Lait)</p> <p>Kiwi</p>	<p>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</p> <p>Épinards branches au gratin (Céleri, gluten, lait)</p> <p>Cantal aop (Lait)</p> <p>Pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Brioche (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Lait bio (Lait)</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)</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)</p> <p>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>Banane bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Confiture d'abricot bio</p> <p>Lait bio (Lait)</p>	<p>*** FERIE ***</p>




 Agriculture Biologique


 Appellation d'Origine Protégée


 Label Rouge


 Plat du chef


 Produit local


 Pêche durable


 Charolais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.