



Menu Collège Lycée Végétarien



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> Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten,lait,moutarde)</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>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,oeufs)</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>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO </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>Parmentier de carotte (lentille corail et purée de carotte) (Lait,céleri)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Biscuit roulé au chocolat (Lait,soja,œufs,gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Agriculture
Biologique



Plat du chef



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Menu Collège Lycée Végétarien



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
<p>Concombres en rondelles Vinaigrette bio à la ciboulette (Moutarde,sulfites)</p> <hr/> <p> Mélange boulgour bio brocolis et haricots rouges (Gluten)</p> <hr/> <p>Camembert (Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit : Pomme bio de producteur locale ou orange bio </p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Radis roses Beurre demi sel (Lait)</p> <hr/> <p>Chili sin carne Riz bio</p> <hr/> <p> Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <hr/> <p>Choix de fruit : Kiwi ou Poire</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (Moutarde,sulfites)</p> <hr/> <p>Gâteau courgette duo parmesan (farine et lait locaux, œufs bio) (Gluten,lait,œufs)</p> <hr/> <p> Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <hr/> <p>Choix de fruit : Orange bio ou ananas bio </p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Animation Les pas pareille ***</p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <hr/> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <hr/> <p> Haricots verts extra fins Blé bio à la provençale Sauce chili</p> <hr/> <p>Édam (Lait)</p> <hr/> <p> Purée de pomme bio et pruneaux </p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Rdv des copains ***</p> <p> Chou blanc bio</p> <hr/> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutardes,sulfites)</p> <hr/> <p>Samoussa de légumes (Gluten,soja) Potatoes</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <hr/> <p>Choix de fruit : banane ou pomme</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège Lycée Végétarien



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>Dahl de lentille corail et riz bio (Céleri,lait,moutarde) </p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Choix de fruit : Pomme ou Kiwi</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> Boulettes de flageolets bio sauce tomate (Céleri)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte,p.pois, h.vert, navet) (Céleri)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Ananas bio ou orange bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Potage poireaux pdt bio </p> <p>Oeuf dur bio (Œufs)</p> <p> Epinards branches à la crème (Lait)</p> <p>PDT ronde bio persillées </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>***A l'écoute de ma planète - Bar à desserts***</p> <p> Houmous de carotte et chip's de maïs (Lait)</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri,gluten,moutarde,soja)</p> <p>Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>Flan pâtissier (Lait,œufs)</p> <p>Tarte pomme & rhubarbe (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Céleri rémoulade bio local (Céleri,moutarde,œufs,sulfites)</p> <p>Parmentier courge butternut bio (haché végétal) (Céleri,lait,soja)</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p> Choix de fruit : Pomme bio locale ou banane bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Collège Lycée Végétarien



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> Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten,lait,moutarde)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre roux</p> <p></p> <p>Choix de fruit : Pomme ou Kiwi</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio provençale </p> <p></p> <p>Nuggets de blé (Gluten,céleri)</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : 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>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs)</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre (potiron local) </p> <p></p> <p>Coulommiers (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>*** 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></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</p> <p>Vinaigrette au fromage blanc bio (Lait,moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Œufs durs BIO (Œufs)</p> <p> Haricots beurre Edam (Lait)</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 Collège Lycée Végétarien



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> Riz bio pilaf Sauce chili</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait) 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>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</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>Steak de seitan bio (blé et légumes) (Gluten, soja) Potatoes</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p></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>Parmentier de chou-fleur (haché végétal) (Céleri, gluten, lait, soja)</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 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 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 Végétarien

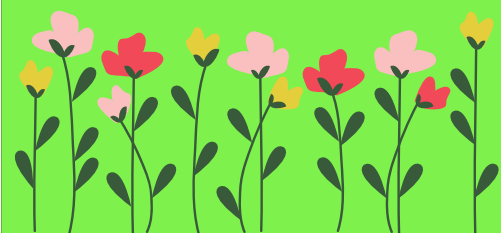


Semaine du 20/04/2020 au 24/04/2020.

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>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO </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  (Lait,moutarde,œufs)</p> <p>Pain navette (Gluten,lait,œufs)</p> <p></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Pdt ronde bio persillées</p> <p>Sauce chili</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>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre  (Lait)</p> <p></p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p></p> <p>  Choix de fruit : </p> <p>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>Choix de fruit : Kiwi   </p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio provençale </p> <p></p> <p>Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella  (Gluten,lait,œufs)</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 Végétarien



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>Choix de fruit : Kiwi ou orange</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de maïs Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</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>Haricots blancs persillés 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>Tarte au citron pur beurre (Fruit à coque, gluten, lait, lupin, œufs)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>***Animation : Les pas pareille - Bar à fromage***</p> <p>Concombre tsaziki (Lait, sulfites)</p> <p>Gratin de pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Fusilli bio (Gluten)</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Banane bio ou kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** FERIE ***</p>

