



Menu Élémentaire Végétarien



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

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

BOULETTE SOJA TOMATE
SAUCE PROVENCEALE

(Soja)

📍 Haricots verts extra fins

Coquillettes bio

(Gluten)

Édam

(Lait)

Choix de fruit :

Orange bio ou kiwi bio

Pain de campagne bio local

📍 (Gluten)

MARDI

Émincé d'endives bio
 Vinaigrette maison bio

(Moutarde,sulfites)

Semoule, pois chiches,
légumes bio et mozzarella

(Gluten,lait,moutarde)

Yaourt nature bio

(Lait)

Dosette de sucre blanc

📍 Pain de campagne bio local

(Gluten)

MERCREDI

Potage poireaux pdt bio
Emmental râpé

(Lait)

Quenelle nature sauce tomate

(Céleri,gluten,oeufs)

Purée de pommes de terre

📍 bio locale

(Lait)

Choix de fruit :

📍 Pomme bio locale ou ananas bio

Pain de campagne bio local

📍 (Gluten)

Pain de campagne bio local

(Gluten) 📍

Pâte à tartiner bio

(Fruit à coque, lait)

Lait bio

(Lait)

JEUDI

Céleri rémoulade
(Céleri, moutarde, œufs, sulfites)

Fricassée de lentilles,
légumes et pdt BIO

Yaourt nature bio local de Sigy

(Lait)

Confiture d'abricots bio

Pain de campagne bio local

📍 (Gluten)

VENDREDI

Salade iceberg
et gouda

(lait)

Vinaigrette bio balsamique

(Sulfites)

Parmentier de carotte
(lentille corail et purée de
carotte)

(Lait,céleri)

Biscuit roulé au chocolat

(Lait,soja,œufs,gluten)

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 Elémentaire 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> Mélange boulgour bio brocolis et haricots rouges (Gluten)</p> <p> Camembert (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio de producteur locale ou orange bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Radis roses Beurre demi sel (Lait)</p> <p>Chili sin carne Riz bio</p> <p> Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Gâteau courgette duo parmesan (farine et lait locaux, œufs bio) (Gluten,lait,œufs) </p> <p> Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Orange bio ou ananas 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>*** Animation Les pas pareille ***</p> <p> Carottes râpées bio locales et édam (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins Blé bio à la provençale Sauce chili</p> <p> Purée de pomme bio et pruneaux </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutardes,sulfites)</p> <p> Macaroni bio (Gluten)</p> <p> Sauce aux trois fromages (Céleri,gluten,lait,œufs)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef



Produit local



Commerce équitable

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Menu Élémentaire 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>—</p> <p>Dahl de lentille corail et riz bio (Céleri, lait, moutarde) </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> Boulettes de flageolets bio sauce tomate (Céleri)</p> <p>—</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet) (Céleri)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Ananas bio ou orange bio </p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Œufs durs 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 végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</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 courge butternut bio (haché végétal) (Céleri, lait, soja)</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 Élémentaire 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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Nuggets de blé (Gluten, céleri)</p> <p> Ratatouille bio 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>Quenelle nature sauce tomate (Céleri, gluten, œufs)</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre (potiron local) </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> 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 édam (Lait)</p> <p>Vinaigrette au fromage blanc bio (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Œufs durs BIO (Œufs)</p> <p> 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 Elémentaire 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>Pain de campagne bio local (Gluten)</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>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>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***</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> 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 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>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO</p> <p> Coulommiers (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Orange bio ou poire bio </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Haricots verts extra fins Pdt ronde bio persillées Sauce chili</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 Dés de mimolette (Lait)</p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes (Lait,sulfites)</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,oeufs)</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 Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten,lait,moutarde)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait) Dosette de sucre</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio Dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio provençale </p> <p>Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella (Gluten,lait,oeufs) </p> <p> Gâteau moelleux au chocolat (farine locale,œufs bio) (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Elémentaire 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>Pain de campagne bio local (Gluten)</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>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>Gratin de pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Banane bio ou kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** FERIE ***</p>

