



Menu Maternelle 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>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</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 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</p> <p>Dés d'emmental (Lait)</p> <p>🌿 Vinaigrette bio aux herbes 🍷 (Moutarde, sulfites)</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri, gluten, œufs)</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>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO 🍷</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>🍷 Parmentier de carotte (lentille corail et purée de carotte) (Lait, céleri)</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>



Agriculture
Biologique



Plat du chef



Produit local



Menu Maternelle 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> Mélangé boulgour bio brocolis et haricots rouges (Gluten)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Pomme bio de producteur local </p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio Lait bio (Lait)</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> <hr/> <p>Petit beurre (Gluten,lait,œufs) Kiwi</p>	<p>Gâteau courgette duo parmesan (farine et lait locaux, œufs bio) (Gluten,lait,œufs) </p> <p>Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <p> Orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <hr/> <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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Beurre (Lait) Poire</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> <hr/> <p>Madeleine (Gluten,œufs)</p> <p>Banane</p>



Menu Maternelle 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>—</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> 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> 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 végétarien aux pois</p> <p> 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> 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 courge butternut bio (haché végétal) (Céleri,lait,soja)</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 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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Tablette de chocolat noir bio C.E Orange</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> 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>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,œufs)</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre (potiron local) </p> <p>(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></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Banane</p>	<p>Concombre en rondelles et édram (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> 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 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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Gouda bio (Lait) Kiwi</p>	<p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri,gluten,moutarde,soja)</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> 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) Orange</p>	<p>Parmentier de chou-fleur (haché végétal) (Céleri,gluten,lait,soja)</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>***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>Pochon au chocolat (Lait,soja)</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Banane</p> <p> Lait bio (Lait)</p>



Menu Maternelle 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>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>Haricots verts extra fins</p> <p>Pdt ronde bio persillées</p> <p>Sauce chili</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>Quenelle nature sauce tomate (Céleri,gluten,oeufs)</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</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>Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella (Gluten,lait,oeufs)</p> <p>Gâteau moelleux au chocolat (farine locale,œufs bio)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain au lait (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Banane</p>





Menu Maternelle 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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Fromage fondu bio (Lait)</p> <p>Kiwi</p>	<p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</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>Haricots blancs persillés</p> <p>Flan de courgettes, mozzarella et basilic (Lait local, œufs bio) (Lait, œufs, sulfites)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p>Dosette de sucre blanc</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>Carré frais bio (Lait)</p> <p>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>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>

