



# Menu Collège - Lycée Standard



## Semaine du 08/06/2020 au 12/06/2020

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

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|--|--|--|
| <p>Crêpe au fromage<br/><i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <hr/> <p>  Sauté de veau bio sauce tomate<br/><i>(Céleri)</i></p> <p>Printanière de légumes<br/>(P.pois, pdt, haricots verts, carotte, oignon)</p> <hr/> <p>Brie<br/><i>(Lait)</i></p> <hr/> <p> Abricots bio</p> <hr/> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> | <p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p>  Vinaigrette bio à la ciboulette<br/><i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Couscous végétarien bio et semoule bio <br/><i>(Soja, céleri, moutarde)</i></p> <hr/> <p>Fromage blanc<br/><i>(Lait)</i></p> <p>Sucre</p> <hr/> <p>Melon Gallia</p> <hr/> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> | <p>Salade de betteraves</p> <p> Vinaigrette bio au basilic <br/><i>(Sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pavé de merlu <br/>sauce basilic<br/><i>(Céleri, lait, poisson, gluten)</i></p> <hr/> <p> Haricots plats<br/>Orge perlée bio<br/><i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Gouda<br/><i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Nectarine blanche</p> <hr/> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> | <p>Melon Gallia</p> <p> Bolognaise de bœuf charolaise <br/><i>(Céleri, lait)</i></p> <hr/> <p> Fusilli bio<br/><i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Emmental<br/><i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <hr/> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> | <p> Carottes râpées bio locales </p> <p>  Vinaigrette maison bio<br/><i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pavé de colin sauce citron <br/><i>(Poisson, lait, gluten, céleri)</i></p> <hr/> <p> Purée de brocolis locales et pommes de terre<br/><i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Yaourt nature<br/><i>(Lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <hr/> <p>Ananas</p> <hr/> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> |



# Menu Collège - Lycée Standard



## Semaine du 15/06/2020 au 19/06/2020

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

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|---|--|--|
| <p> Pastèque bio</p> <p>—</p> <p>Tacos à la dinde  <br/>(Gluten, sulfites)</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche <br/>(Lait)</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc nature <br/>(Lait)</p> <p>—</p> <p>Sucre</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <br/>(Gluten)</p> | <p> Salade de maïs</p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p>—</p> <p> Sauté de bœuf lbr à la hongroise <br/>(Crème fraîche, oignon, paprika doux)</p> <p> <br/>(Lait)</p> <p> Ratatouille</p> <p> Boulgour bio <br/>(Gluten)</p> <p>—</p> <p>Camembert <br/>(Lait)</p> <p>—</p> <p> Abricot bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <br/>(Gluten)</p> | <p><b>*** Menu végétarien***</b></p> <p>Salade de tomates et gouda <br/>(Lait)</p> <p>Vinaigrette maison bio <br/>(Moutardes, sulfites)</p> <p> Dauphinois de courgettes au basilic <br/>(Courgette et lait locales, pdt bio locales) <br/>(Lait)</p> <p> Salade verte</p> <p> Vinaigrette maison bio <br/>(Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Gouda <br/>(Lait)</p> <p>—</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <br/>(Gluten)</p> | <p><b>*** Bar à desserts***</b></p> <p> Concombre tsaziki <br/>(Fromage blanc, échalote, aneth, ail) <br/>(Lait, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Brandade de poisson  <br/>(Poisson)</p> <p>Purée de pommes de terre <br/>(Gluten, lait)</p> <p>—</p> <p>Yaourt nature <br/>(Lait)</p> <p>—</p> <p>Crème de marron</p> <p>—</p> <p>Tarte au flan <br/>(Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p>Brownie <br/>(Fruit à coque, soja, gluten, œufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <br/>(Gluten)</p> | <p> Taboulé (semoule BIO) <br/>(Gluten) </p> <p>—</p> <p> Bifteck haché charolais au jus </p> <p> Tomates provençales bio <br/>(Gluten) </p> <p>—</p> <p>Édam <br/>(Lait)</p> <p>—</p> <p>Banane</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local <br/>(Gluten)</p> |





# Menu Collège - Lycée Standard



## Semaine du 22/06/2020 au 26/06/2020

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

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|--|--|--|
| <p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p>Salade de tomates</p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille  et pois cassés (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Yaourt nature (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p>—</p> <p>Pêche</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> | <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Nuggets de poulet (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Purée de pommes de terre (Lait)</p> <p>—</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>—</p> <p> Pastèque bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> | <p>Salade de haricots rouges et  tomates comme un chili (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Emincé de boeuf LBR sauce façon orientale (Légume couscous, oignon, tomate) (Céleri)</p> <p>Légume couscous (Céleri, moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>—</p> <p>Melon Gallia</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> | <p><b>***Les pas pareille***</b></p> <p>Macédoine (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>  Merlu sauce concombre et curcuma (Poisson, lait)</p> <p> Lentilles mijotées bio locales (Céleri)</p> <p>—</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>—</p> <p>Banane</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> | <p><b>*** Bar à fromage ***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales (Lait)</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Rôti de dinde au jus<br/>Jardinière de légume (Carotte, p.pois, haricot vert, navet)</p> <p>—</p> <p>Carré (Lait)</p> <p>Bûche mélangée (Lait)</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p> Gâteau à la cerise  (Farine, lait locaux, œufs bio) (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> |

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Produit local



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



# Menu Collège - Lycée Standard



## Semaine du 29/06/2020 au 03/07/2020

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

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|-------|----------|
| <p>Salade de betteraves</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette<br/><i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Boulette boeuf charolais<br/>tomate<br/><i>(Céleri)</i></p> <p> Courgettes bio à la provençale</p> <p> Macaroni bio<br/><i>(Gluten)</i></p> <p>Édam<br/><i>(Lait)</i></p> <p>Pastèque</p> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> | <p>Concombre en cubes</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes<br/><i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Colin meunière<br/><i>(Gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Épinards branches à la crème<br/><i>(Lait)</i></p> <p> Orge perlée bio<br/><i>(Gluten)</i></p> <p>Brie<br/><i>(Lait)</i></p> <p>Pêche</p> <p>  Pain de campagne bio local<br/><i>(Gluten)</i></p> |          |       |          |



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Charolais



Pêche durable



Produit local