



# Menu Collège - Lycée Végétarien



## 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 <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Flageolets au thym <i>(Céleri, lait)</i></p> <p>Printanière de légumes (P.pois, pdt, haricots verts, carottes, oignon)</p> <p>Brie <i>(Lait)</i></p> <p>Abricots bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Couscous végétarien bio et semoule bio <i>(Soja, céleri, moutarde)</i></p> <p>Fromage blanc nature <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre</p> <p>Melon Gallia</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Vinaigrette bio au basilic <i>(Sulfites)</i></p> <p>Steak de seitan bio et légumes <i>(Gluten, soja)</i></p> <p>Haricots plats Orge perlé bio <i>(Gluten)</i></p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p>Ananas bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Melon Gallia</p> <p>Sauce aux trois fromages <i>(Céleri, gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Fusilli bio <i>(Gluten)</i></p> <p>Emmental <i>(Lait)</i></p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Carottes râpées bio locales</p> <p>Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Brocolimentier</p> <p>(Purée de brocolis locales et pommes de terre avec des lentilles corail) <i>(Lait, céleri)</i></p> <p>Yaourt nature <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Ananas</p>





# Menu Collège - Lycée Végétarien



## 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	VENREDI
<p> Pastèque bio</p> <p>—</p> <p>Fajitas (Haché végétal) </p> <p>(Céleri, soja, gluten)</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc nature (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de maïs</p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p>—</p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p>(Céleri)</p> <p>Ratatouille</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>—</p> <p> Abricot bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de tomates (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutardes, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Dauphinois de courgettes au basilic (Courgette et lait locales, pdt bio locales) (Lait)</p> <p> Salade verte</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>—</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Concombre tsaziki (Fromage blanc, échalote, aneth, ail) (Lait, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Hachis aux lentilles corail (Purée de pdt, lentilles corail légumes ratatouilles et brunoises) (Céleri, lait)</p> <p>—</p> <p>Yaourt nature (Lait)</p> <p>—</p> <p>Crème de marron</p> <p>—</p> <p>Tarte au flan (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p>Brownie (Fruit à coque, soja, gluten, œufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Taboulé (semoule BIO) </p> <p>(Gluten)</p> <p>—</p> <p> Gratin méditerranéen (Aubergine, coriandre, courgette, échalote, pois chiche, tomate, œufs bio) (Céleri, gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>—</p> <p>Banane</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>










# Menu Collège - Lycée Végétarien



## 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 Vinaigrette bio balsamique  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille  et pois cassés <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre</p> <p></p> <p>Pêche</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette maison bio  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de blé <i>(Céleri, gluten)</i></p> <p></p> <p>Purée de pommes de terre <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Pastèque bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade de haricots rouges et tomates comme un chili <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Œufs durs bio <i>(Œufs)</i></p> <p>Légume couscous</p> <p> Semoule bio <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p>Melon Gallia</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p><b>***Les pas pareille***</b></p> <p>Macédoine <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Ragoût de lentilles, légumes et pdt bio  </p> <p></p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Banane</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p><b>*** Bar à fromage ***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales   Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Quenelle sauce tomate <i>(Céleri, gluten, œufs)</i></p> <p>Jardinière de légume (Carotte, p.pois, haricot vert, navet)</p> <p></p> <p>Carré <i>(Lait)</i></p> <p>Bûche mélangée <i>(Lait)</i></p> <p>Tomme blanche <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Gâteau à la cerise (Farine, lait locaux, œufs bio) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>



# Menu Collège - Lycée Végétarien



## 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   <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauce au légume soja  (Carotte, tomate, haché végétal)  <i>(Céleri, soja, gluten)</i></p> <p> Macaroni bio  <i>(Gluten)</i></p> <p> Édam  <i>(Lait)</i></p> <p> Pastèque</p> <p>  Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p>	<p>Concombre en cubes</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes   <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauce chili</p> <p> Épinards local branches à la crème  <i>(Lait)</i></p> <p> Orge perlée bio  <i>(Gluten)</i></p> <p> Brie  <i>(Lait)</i></p> <p> Pêche</p> <p>  Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p>			



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Produit local



Plat du chef