



Menu Elémentaire 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> Sauté de veau bio sauce tomate (Céleri)</p> <p>Printanière de légumes (P.pois, pdt, haricots verts, carotte, oignon)</p> <p> Brie (Lait)</p> <p> Abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette (Moutarde,sulfites)</p> <p> Couscous végétarien bio et semoule bio (Soja,céleri,moutarde)</p> <p> Fromage blanc nature (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Pavé de merlu sauce basilic (Céleri,lait,poisson,gluten)</p> <p> Haricots plats Orge perlé bio (Gluten)</p> <p> Gouda (Lait)</p> <p>Nectarine blanche</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Tablette de chocolat noir bio équitable</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Melon Gallia</p> <p> Bolognaise de bœuf charolaise (Céleri,lait)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p>et emmental râpé (Lait)</p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Pavé de colin sauce citron (Poisson,lait,gluten,céleri)</p> <p> Purée de brocolis locales et pommes de terre (Lait)</p> <p>Yaourt nature (Lait)</p> <p> Sucre de canne CE</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

Menu Elémentaire 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  (Gluten, sulfites)</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Fromage blanc (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>  Sauté de bœuf lbr à la hongroise (Crème fraîche, oignon, paprika doux) (Lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Ratatouille</p> <p></p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p> Abricot bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu végétarien**</p> <p>Salade de tomates et gouda (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></p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p></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>Kiwi</p>	<p> Concombre tsaziki (Fromage blanc, échalote, aneth, ail) (Lait, sulfites)</p> <p></p> <p> Brandade  (Poisson)</p> <p>Purée de pommes de terre (Gluten, lait)</p> <p></p> <p>Yaourt nature (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Taboulé (semoule BIO)  (Gluten) et édam (Lait)</p> <p></p> <p> Bifteck haché charolais au jus </p> <p> Tomates provençales (Gluten)</p> <p></p> <p>Banane</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire 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>*** Menu végétarien ***</p> <p>Salade de tomates Vinaigrette bio balsamique <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés <i>(Gluten)</i></p> <p> Yaourt nature (Lait) Sucre</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Nuggets de poulet <i>(Gluten)</i></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> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Emincé de boeuf LBR sauce façon orientale (Légume couscous, oignon, tomate) <i>(Céleri)</i></p> <p>Légume couscous <i>(Céleri, moutarde)</i></p> <p> Semoule bio <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p>Melon Gallia</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Tablette de chocolat au lait <i>(Lait, soja)</i></p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>***Les pas pareille***</p> <p> Merlu sauce concombre et curcuma <i>(Poisson, lait)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio locales <i>(Céleri)</i></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> Carottes râpées bio locales et dés d'emmental <i>(Lait)</i></p> <p> Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Jardinière de légume (Carotte, p. pois, haricot vert, navet)</p> <p> Gâteau à la cerise (Farine, lait locaux, œufs bio) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>





Menu Élémentaire 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
Boulette boeuf charolais tomate <i>(Céleri)</i> Courgettes bio à la provençale Macaroni bio <i>(Gluten)</i> Édam <i>(Lait)</i> Pastèque Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i>	Colin meunière <i>(Gluten, lait, poisson)</i> Épinards branches à la crème <i>(Lait)</i> Orge perlée bio <i>(Gluten)</i> Brie <i>(Lait)</i> Pêche Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i>			



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Charolais



Pêche durable



Produit local