



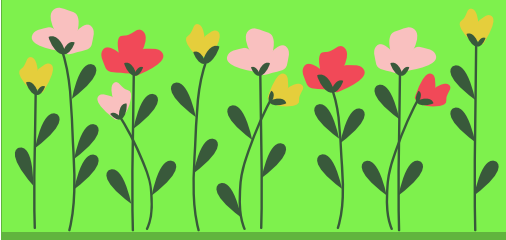
# Menu Maternelle Standard



## 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></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p> Abricots bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain aux noix local (Gluten,noix)</p> <p>Beurre (Lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p>  Vinaigrette bio à la ciboulette (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Couscous végétarien bio et semoule bio  (Soja,céleri,moutarde)</p> <p></p> <p>Fromage blanc (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Madeleine (Gluten,œufs)</p> <p>Orange</p>	<p> Pavé de merlu  sauce basilic (Céleri,lait,poisson,gluten)</p> <p> Haricots plats Orge perlée bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p>Nectarine blanche</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 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></p> <p>Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Confiture de fraises bio</p> <p>  Lait bio (Lait)</p>	<p>  Carottes râpées bio locales </p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Pavé de colin sauce citron (Poisson,lait,gluten,céleri)</p> <p> Purée de brocolis locales et pommes de terre (Lait)</p> <p></p> <p>Yaourt nature (Lait)</p> <p> Sucre de canne CE</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Petit beurre (Gluten,lait,œufs)</p> <p>Banane</p>



# Menu Maternelle 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> Tacos à la dinde   (Gluten, sulfites)</p> <p> Riz bio</p> <p> Fromage blanc nature  (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Tablette de chocolat au lait  (Lait, soja)</p> <p> Lait bio  (Lait)</p>	<p>Sauté de bœuf lbr à la hongroise   (Crème fraîche, oignon, paprika doux)</p> <p>(Lait) </p> <p>Ratatouille</p> <p> Boulgour bio  (Gluten)</p> <p> Camembert  (Lait)</p> <p> Abricot bio</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Petit beurre (biscuit)  (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio  (Lait)</p>	<p>*** Menu végétarien***</p> <p>Salade de tomates et gouda  (Lait)</p> <p>Vinaigrette maison bio  (Moutardes, sulfites)</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>Compote de pomme allégée en sucre</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 de poisson   (Poisson)</p> <p>Purée de pommes de terre  (Gluten, lait)</p> <p> Yaourt nature  (Lait)</p> <p>Crème de marron</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> Édam bio  (Lait)</p> <p>Banane</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> Banane</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Galette géante  (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio  (Lait)</p>



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.



# Menu Maternelle 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</p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés  (Gluten)</p> <p>Yaourt nature (Lait)</p> <p>Sucre</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten, œufs)</p> <p> Confiture d'abricots bio Orange</p>	<p>Nuggets de poulet (Gluten)</p> <p> Purée de pommes de terre (Lait)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Pastèque bio</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Cake breton en barre (Gluten, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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>Camembert (Lait)</p> <p>Melon Gallia</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Tablette de chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Les pas pareille ***</p> <p> Merlu sauce concombre et curcuma  (Poisson, lait)</p> <p> Lentilles mijotées bio locales  (Céleri)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Banane</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p> Pain aux figues local (Gluten)</p> <p>Beurre (Lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Carottes râpées bio locales et dés d'emmental (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</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) (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local  (Gluten)</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Banane</p>



# Menu Maternelle 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 (Céleri) Courgettes bio à la provençale Macaroni bio (Gluten)  Édam (Lait)  Pastèque  Pain de campagne bio local (Gluten) <hr/> Pain de campagne bio local (Gluten) Tablette de chocolat au lait (Lait, soja) Lait bio (Lait)	Colin meunière (Gluten, lait, poisson) Épinards branches à la crème (Lait) Orge perlée bio (Gluten)  Brie (Lait)  Pêche  Pain de campagne bio local (Gluten) <hr/> Boudoirs (Gluten, lait, œufs) Lait bio (Lait)			

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Charolais



Pêche durable



Produit local