



# Menu Maternelle Végétarien

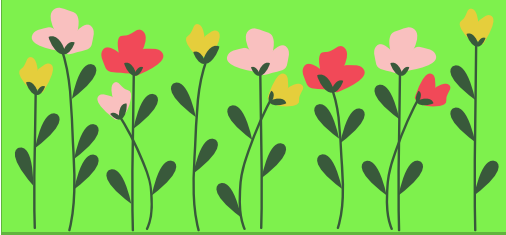


## Semaine du 08/06/2020 au 12/06/2020

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>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> Pain aux noix local <i>(Gluten, noix)</i></p> <p>Beurre <i>(Lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</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> Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Madeleine <i>(Gluten, œufs)</i></p> <p>Orange</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> Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Tablette de chocolat noir bio équitable</p> <p> Lait bio  <i>(Lait)</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>et emmental râpé <i>(Lait)</i></p> <p> Compote de pomme banane allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(Lait)</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> Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Petit beurre <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Banane</p>





# Menu Maternelle 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	VENDREDI
<p> Pastèque bio</p> <p> Fajitas (Haché végétal) </p> <p><i>(Céleri, soja, gluten)</i></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>Haricots blancs à la tomate </p> <p><i>(Céleri)</i></p> <p>Ratatouille</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p> Abricot bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Petit beurre (biscuit) (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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>Hachis aux lentilles corail </p> <p><i>(Céleri, lait)</i></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> Édam bio (Lait)</p> <p>Banane</p>	<p>Taboulé (semoule BIO) (Gluten) </p> <p>et édam (Lait)</p> <p></p> <p> Gratin méditerranéen (Aubergine, coriandre, courgette, échalote, pois chiche, tomate, œufs bio) (Céleri, gluten, lait, œufs)</p> <p></p> <p>Banane</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>





# Menu Maternelle 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>*** Menu végétarien ***</p> <p>Salade de tomates Vinaigrette bio balsamique  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Yaourt nature <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Confiture d'abricots bio Orange</p>	<p>Nuggets de blé <i>(Céleri, gluten)</i></p> <p>Purée de pommes de terre <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Mimolette <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p> Pastèque bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Cake breton en barre <i>(Gluten, oeufs)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p> Œufs durs bio <i>(Œufs)</i></p> <p>Légume couscous</p> <hr/> <p> Semoule bio <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Melon Gallia</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Tablette de chocolat au lait <i>(Lait, soja)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>Ragoût de lentilles, légumes et pdt bio </p> <hr/> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Banane</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain aux figues local <i>(Gluten)</i></p> <p>Beurre <i>(Lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p> Carottes râpées bio locales et dés d'emmental <i>(Lait)</i></p> <p> Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Quenelle sauce tomate <i>(Céleri, gluten, œufs)</i></p> <p>Jardinière de légume (Carotte, p.pois, haricot vert, navet)</p> <hr/> <p> Gâteau à la cerise  <i>(Farine, lait locaux, œufs bio)</i> <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Banane</p>





# Menu Maternelle 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> 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></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 <i>(Lait)</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></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Boudoirs <i>(Gluten,lait,cœufs)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>			

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Produit local



Plat du chef