

# Menu Collège-Lycée Végétarien

Semaine du 02/11/2020 au 06/11/2020

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Orange bio Kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade verte bio maïs</p> <p>Vinaigrette bio au cumin (Moutarde, sulfites)</p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</p> <p>Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Velouté de champignons bio (Céleri, lait)</p> <p>et emmental râpé bio (Lait)</p> <p>Sauce chili</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale Ananas bio</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>*** Menu Vendée Globe ***</p> <p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>Riz bio et légumes aux épices (Sulfites)</p> <p>Gâteau Vendéen (Gluten, oeufs)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Carottes râpées bio locales</p> <p>Sauce crème ciboulette (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p>Omelette bio (Lait, œufs)</p> <p>Purée de haricots verts locaux et pommes de terre (Lait)</p> <p>Mousse au chocolat au lait (Lait)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



 Sauce ratatouille et pois cassés

Gratin de céleri  
(Céleri, gluten, lait)

 Orge perlé bio  
(Gluten)


Gouda  
(Lait)

Choix de fruit :  
 Pomme bio locale  
 Orange bio

  Pain de campagne bio local  
(Gluten)

Radis roses  
Beurre demi sel  
(Lait)

*Finger soja et blé aux trois  
graines*  
(Céleri, gluten, moutarde, soja)

 Purée de potiron local et  
pommes de terre  
(Lait)

 Fromage blanc bio local de Sigy  
(Lait)



Dosette de sucre blanc

  Pain de campagne bio local  
(Gluten)

\*\*\* FERIE \*\*\*


\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Fondant au fromage de Brebis  
 (œuf BIO, farine et lait local)   
(Gluten, lait, œufs)

Salade iceberg  
  Vinaigrette maison bio  
(Moutarde, sulfite)


Yaourt nature bio local de Sigy  
  (Lait)


Crème de marron


 Purée de pommes bio

  Pain de campagne bio local  
(Gluten)

\*\*\* Animation: Les pas pareilles \*\*\*



 Œufs durs bio  
(Œufs)

 Mousseline de carotte,  
orange, gingembre  
(Lait)

 Épinards branches à la  
crème  
(Lait)

 Fusilli bio  
(Gluten)

Brie  
(Lait)

Choix de fruit :  
 Clémentine bio  
 Poire bio

  Pain de campagne bio local  
(Gluten)











