

# Menu Élémentaire Standard

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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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 poulet (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>Rôti de bœuf lbr</p> <p>Sauce tomate basilic</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><b>*** Menu Vendée Globe ***</b></p> <p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>Cotriade (dès de poisson, carotte, poireau, pdt bio locale, moule) (Gluten, lait, mollusques, poisson)</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, oeufs)</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>

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Pêche durable



Commerce équitable



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

# Menu Élémentaire Standard

Semaine du 09/11/2020 au 13/11/2020



























































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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Gardiane de bœuf lbr (Sulfite) </p> <p>Gratin de céleri (Céleri, gluten, lait)</p> <p> Orge perlé bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :  Pomme bio locale  Orange bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Radis roses Beurre demi sel (Lait)</p> <p></p> <p> Meunière colin d'Alaska (Gluten, lait, poisson)</p> <p> Purée de potiron local et pommes de terre (Lait)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p><b>*** FERIE ***</b></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Fondant au fromage de Brebis (œuf BIO, farine et lait local)  (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfite)</p> <p></p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p> Purée de pommes bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p><b>*** Animation: Les pas pareilles***</b></p> <p> Poulet rôti lbr</p> <p> Mousseline de carotte, orange, gingembre (Lait)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :  Clémentine bio  Poire bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

# Menu Elémentaire Standard

Semaine du 16/11/2020 au 20/11/2020

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Hachis Parmentier charolais (PDT bio locale)  (Céleri, lait)</p> <p> Cantal aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Kiwi bio  Ananas bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade verte bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de veau bio sauce diablo  (Sulfites)</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy   (Lait)</p> <p>  Confiture d'abricots bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Poisson, gluten, lait)</p> <p>Gratin brocolis chou fleur bio   mozzarella cheddar   (Gluten, lait)</p> <p>  Macaroni bio (Gluten)</p> <p>  Coulommiers bio (Lait)</p> <p>Choix de fruit :   Pomme bio locale   Clémentine 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Taboulé  (semoule et concombre BIO) (Gluten) et gouda (Lait)</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)</p> <p>  Carottes fraîches bio locales </p> <p>Choix de fruit :   Orange bio   Banane bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>  Chou rouge bio</p> <p>  Sauce crème ciboulette (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p> Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) (Poisson, lait, sulfites, gluten)</p> <p>  Riz bio façon espagnole  (Céleri)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment :   (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc Sucre roux Crème de marron</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



# Menu Elémentaire Standard

Semaine du 23/11/2020 au 27/11/2020

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Sauté de bœuf lbr sauce façon orientale </p> <p>Légumes couscous (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Pomme bio local  Kiwi bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p> Emincé d'endives bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Pâtes bio sauce ratatouille et  pois cassés (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Rôti de dinde lbr sauce basquaise</p> <p> Haricots beurre</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Poire bio local  Clémentine bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Chocolat au noir bio </p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au cumin  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Raclette * (jambon lbr)  *Jambon de dinde LBR</p> <p>  (Pomme de terre bio locales) (Lait)</p> <p>  Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carotte bio et céleri bio sauce rémoulade au curry (Céleri, moutarde, oeufs, sulfites)</p> <p>Pavé de colin basquaise (Poisson, gluten, lait)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p> Riz bio</p> <p>Choix de fruit :  Banane bio  Ananas bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

# Menu Élémentaire Standard

Semaine du 30/11/2020 au 04/12/2020



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>  Boulette boeuf charolais tomate</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p>  Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Coulis de mangue</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Dahl de lentilles corails et riz bio (Lait, moutarde) </p> <p>Saint Paulin (Lait)</p> <p>Choix de fruit :   Pomme bio locale   Poire bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Potage paysan bio </p> <p> et emmental râpé bio </p> <p>Gratin de poisson sauce dieppoise (à base de crustacés)  Purée de potiron et pommes </p> <p>Choix de fruit :  Orange bio  Kiwi bio</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> Lait bio (Lait)</p>	<p>Émincé de chou blanc et raisins secs</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>  Sauté d'agneau lbr sauce basquaise</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p><b>*** Animation: Les pas pareilles***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales  et billes de mozzarella (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <p>  Macaronade de porc* lbr </p> <p>  Macaronade de dinde lbr</p> <p>  Haricots verts extra fins</p> <p>  Gâteau cacao façon financier (Fruit à coque, gluten, œufs)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

# Menu Élémentaire Standard

Semaine du 07/12/2020 au 11/12/2020

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg maïs</p> <p> Vinaigrette bio au cerfeuil  (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Bœuf lbr tomat'olive</p> <p>  Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p></p> <p>Crème dessert au chocolat (Lait)</p> <p></p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p> Sauté de porc lbr sauce tomate *Sauté de dinde lbr sauce tomate</p> <p>  Navets sautés</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Orange bio  Poire bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de mâches et betteraves rouges bio </p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfite)</p> <p></p> <p> Œufs durs bio (Œufs)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait) </p> <p> Orge perlé bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Confiture de framboises bio  Clémentine bio</p>	<p> Salade coleslaw (carotte bio locales)  (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p></p> <p>Saucisse de Francfort * *Francfort de volaille</p> <p>Purée du chef de pommes    de terre bio locale (Lait)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Pavé de colin sauce à l'oseille (Poisson, lait, gluten)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :</p> <p>  Pomme bio locale  Banane bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



# Menu Élémentaire Standard

Semaine du 14/12/2020 au 18/12/2020

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio d'agrumes  (Sulfites)</p> <p>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</p> <p> Carottes à l'ail (Céleri, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés (Gluten)</p> <p> Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :   Pomme bio locale  Ananas bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette d'agrumes bio au romarin  (Sulfites)</p> <p> Filet de cabillaud sauce carotte (Céleri, lait, poisson)</p> <p>Gratin de chou fleur (Gluten, lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p><b>*** Repas de Noël ***</b></p>	<p> Sauté de bœuf lbr façon stroganoff  (tomate, champignon, parpika, crème) (Lait, sulfites)</p> <p>Ratatouille à la niçoise  Semoule bio (Gluten)</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Orange bio  Banane bio</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>







# Menu Elémentaire Standard



## Semaine du 28/12/2020 au 01/01/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Meunière colin d'Alaska (Gluten,lait,poisson)</p> <p> Purée de haricots verts locaux et pommes de terre</p> <p> Camembert bio (Lait)</p> <p>Choix de fruit :  Ananas bio  Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio  Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Emincé d'endives bio  Vinaigrette bio provençale </p> <p> Emincé de bœuf lbr sauce kebab   (Lait,sulfites)</p> <p> Légumes couscous bio (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Vache qui rit bio (Lait)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Soupe de pois cassés (Lait)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p> Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Poisson,gluten,lait)</p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p>Choix de fruit :  Ananas bio  Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Chocolat noir bio CE </p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Vacances - Menu Végétarien ***</p> <p> Fusilli bio aux épinards  locaux et chèvre (Gluten,lait)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>  Gâteau aux poires (Gluten,lait,cœufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p> <p>  Gâteau aux poires (Gluten,lait,cœufs)</p>	<p>*** FERIE ***</p>

