

# Menu Élémentaire 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>



# Menu Élémentaire Végétarien

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	VENDREDI
<p> Sauce ratatouille et pois cassés</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>Finger soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)</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  Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfite)</p> <p></p> <p>Yaourt nature bio local de Sigy  (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p></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> Œufs durs bio (Œufs)</p> <p> Mouseline 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 Élémentaire Végétarien

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> <b>Hachis aux lentilles corail</b>  </p> <p> <b>Cantal aop</b> <i>(Lait)</i></p> <p>Choix de fruit :  Kiwi bio  Ananas bio</p> <p>  <b>Pain de campagne bio local</b> <i>(Gluten)</i></p>	<p> <b>Salade verte bio</b>   <b>Vinaigrette maison bio</b> <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> <b>Steak de seitan bio</b> <i>(blé et A...)</i>  </p> <p><b>Haricots blancs persillés</b></p> <p><b>Yaourt nature bio local de Sigy</b>   <i>(Lait)</i></p> <p> <b>Confiture d'abricots bio</b></p> <p>  <b>Pain de campagne bio local</b> <i>(Gluten)</i></p>	<p> <b>Gratin de pâtes bio, brocolis bio</b>   <b>cheddar et mozzarella</b>  </p> <p> <b>Coulommiers bio</b> <i>(Lait)</i></p> <p>Choix de fruit :   <b>Pomme bio locale</b>   <b>Clémentine bio</b></p> <p>  <b>Pain de campagne bio local</b> <i>(Gluten)</i></p> <p>  <b>Pain de campagne bio local</b> <i>(Gluten)</i></p> <p> <b>Confiture de fraises bio</b>  <b>Lait bio</b> <i>(Lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  <b>Taboulé</b>  <i>(semoule et concombre BIO)</i> <i>(Gluten)</i> <i>(Lait)</i></p> <p><b>Quenelle nature sauce tomate</b> <i>(Gluten, œufs)</i></p> <p>  <b>Carottes fraîches bio locales</b></p> <p>Choix de fruit :  <b>Orange bio</b>  <b>Banane bio</b></p> <p>  <b>Pain de campagne bio local</b> <i>(Gluten)</i></p>	<p>  <b>Chou rouge bio</b>  <b>Sauce crème ciboulette</b> <i>(Lait, moutarde, sulfites)</i></p> <p> <b>Riz thaï semi complet</b>  <b>façons cantonnais</b> </p> <p><b>Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment :</b>  <i>(Lait)</i></p> <p><b>Dosette de sucre blanc</b> <b>Sucre roux</b> <b>Crème de marron</b></p> <p>  <b>Pain de campagne bio local</b> <i>(Gluten)</i></p>

# Menu Élémentaire Végétarien

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	VENDREDI
<p> Couscous végétarien aux pois chiches  (semoule BIO) <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p>Choix de fruit :   Pomme bio local  Kiwi bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Emincé d'endives bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et</p> <p> pois cassés <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy   <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p><i>Boulgour à la mexicaine BIO</i></p> <p>  <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p> Saint Nectaire aop <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p>Choix de fruit :   Poire bio local  Clémentine bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Chocolat au noir bio </p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au cumin  <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>  PDT bio façon raclette <i>(Gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>  Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Carotte bio et céleri bio sauce rémoulade au curry <i>(Céleri, moutarde, oeufs, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate <i>(Gluten, oeufs)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(Lait)</i></p> <p>Emmental râpé <i>(Lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Choix de fruit :  Banane bio  Ananas bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>



# Menu Élémentaire Végétarien

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> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</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  <i>Q. MAD</i></p> <p> et emmental râpé bio <i>S. S. A</i></p> <p> Purée de potiron, lentilles et pommes de terre  (Céleri, lait)</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> Sauce ratatouille et pois cassés</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>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)</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 Végétarien

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   Vinaigrette bio au cerfeuil   <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Fricassée de lentilles, légumes   et   </p> <p>—</p> <p>Crème dessert au chocolat  <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local    <i>(Gluten)</i></p>	<p> Sauce chili</p> <p>Navets sautés</p> <p> Semoule bio  <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Camembert  <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :   Orange bio   Poire bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade de mâches et betteraves rouges bio </p> <p>  Vinaigrette maison bio  <i>(Moutarde, sulfite)</i></p> <p>—</p> <p> Œufs durs bio  <i>(Œufs)</i></p> <p> Épinards branches à la crème  <i>(Lait)</i> </p> <p> Orge perlé bio  <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio  <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p> <p> Confiture de framboises bio   Clémentine bio</p>	<p> Salade coleslaw            (carotte bio locales)   <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé  <i>(Céleri, gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Purée du chef de pommes de     terre bio locale  <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local de Sigy  <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p>	<p> Sauce aux trois fromages  <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Pennes bio  <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Gouda  <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :    Pomme bio locale   Banane bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local  <i>(Gluten)</i></p>



# Menu Elémentaire Végétarien

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	VENREDI
<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio d'agrumes  (Sulfites)</p> <p></p> <p>Finger soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p> Carottes à l'ail (Céleri, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille  et pois cassés (Gluten)</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque aop (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :   Pomme bio locale  Ananas bio</p> <p></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></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)</p> <p>Gratin de chou fleur (Gluten, lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p></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>*** Repas de Noël ***</p>	<p>Lasagne ricotta épinard   (Gluten, lait)</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :  Orange bio  Banane bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

