

# Menu Maternelle 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	VENDREDI
<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>Orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Lait bio (Lait)</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>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Édam bio (Lait)</p> <p>Clémentine bio</p>	<p>Salade de betteraves bio et gouda bio (Lait)</p> <p>Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfite)</p> <p>Sauce chili</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Pomme bio locale</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>Cake breton (Gluten, oeufs)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</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> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p>Banane bio</p>

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce  
équitable



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef



Produit local

# Menu Maternelle 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	VENREDI
<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>  Pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture de framboises bio</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Radis roses</p> <p>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></p> <p>Petits beurres (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Orange bio</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></p> <p> Purée de pommes bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p>Jus de pommes (100 % jus)</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> Poire bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain aux raisins (Gluten)</p> <p>et beurre (Lait)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>

# Menu Maternelle 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>   (Lait)</p> <p><b>Kiwi bio</b></p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>   (Gluten)</p> <p><b> Madeleine</b>            (Gluten, œufs)</p> <p><b>Lait bio</b>            (Lait)</p>	<p><b>Salade verte bio</b></p> <p><b>Vinaigrette maison bio</b>            (Moutarde, sulfites)</p> <p><b>Steak de seitan bio</b>            (blé et    </p> <p><b>Haricots blancs persillés</b></p> <p><b>Yaourt nature bio local de Sigy</b>            (Lait)</p> <p><b>Confiture d'abricots bio</b></p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Vache qui rit bio</b>            (Lait)</p> <p><b>Kiwi bio</b></p>	<p><b>Velouté de champignons bio</b>            (Gluten, lait)</p> <p><b>Duo de mozzarella et cheddar râpés</b>            (Lait)</p> <p><b>Gratin de pâtes bio, brocolis bio</b>            cheddar et mozzarella  </p> <p><b>Pomme bio locale</b></p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Confiture de fraises bio</b></p> <p><b>Lait bio</b>            (Lait)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p><b>Taboulé</b>            (semoule et concombre BIO)            (Gluten)            et gouda            (Lait)</p> <p><b>Quenelle nature sauce tomate</b>            (Gluten, œufs)</p> <p><b>Carottes fraîches bio locales</b></p> <p><b>Banane bio</b></p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Pain au lait</b>            (Gluten, lait, œufs)</p> <p><b>Lait bio</b>            (Lait)</p>	<p><b>Chou rouge bio</b></p> <p><b>Sauce crème ciboulette</b>            (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p><b>Riz thaï semi complet bio</b>            façons cantonnaises</p> <p><b>Fromage blanc bio local de Sigy sucré différemment :</b>            (Lait)</p> <p><b>Dosette de sucre blanc</b></p> <p><b>Sucre roux</b></p> <p><b>Crème de marron</b></p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Pain de campagne bio local</b>            (Gluten)</p> <p><b>Pâte à tartiner bio</b>            (Fruit à coque, lait)</p> <p><b>Clémentine bio</b></p>

# Menu Maternelle 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	VENREDI
<p> Couscous végétarien aux pois chiches  (semoule BIO) (Céleri,gluten,moutarde,soja)</p> <p></p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p>  Pomme bio local</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p> Pain aux céréales (Gluten)</p> <p>Miel</p> <p> Orange bio</p>	<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p> Emincé d'endives bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce ratatouille et</p> <p> pois cassés (Gluten)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy   (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Boudoirs (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p><i>Boullgur à la mexicaine BIO</i></p> <p>  (Gluten)</p> <p></p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p></p> <p>  Poire bio local</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></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></p> <p>  PDT bio façon raclette (Gluten,lait)</p> <p></p> <p>  Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Galette géante (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Carotte bio et céleri bio sauce rémoulade au curry (Céleri,moutarde,œufs,sulfites)</p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten,œufs)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p>Emmental râpé (Lait)</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio (Lait)</p>

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce  
équitable



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Plat du chef



Produit local

# Menu Maternelle 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></p> <p> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p></p> <p>  Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Coulis de mangue</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> Kiwi bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Dahl de lentilles corails et riz bio (Lait, moutarde) </p> <p></p> <p>Saint Paulin (Lait)</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Boudoirs (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Salade verte bio et gouda bio (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au basilic  (Sulfites)</p> <p></p> <p> Purée de potiron, lentilles et pommes de terre  (Céleri, lait)</p> <p></p> <p> Orange bio</p> <p></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></p> <p> Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petits beurrés (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Banane bio</p>	<p><b>*** Animation: Les pas pareilles ***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales  et billes de mozzarella (Lait)</p> <p></p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>  Gâteau cacao façon financier (Fruit à coque, gluten, œufs)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Kiwi bio</p>

# Menu Maternelle 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	VENREDI
<p>Salade iceberg maïs AB Vinaigrette bio au cerfeuil (Moutarde, sulfites)</p> <p>Fricassée de lentilles, légumes et légumes secs</p> <p>Crème dessert au chocolat (Lait)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain aux figues (Gluten)</p> <p>Crème de marron AB Orange bio</p>	<p>Sauce chili</p> <p>Navets sautés</p> <p>AB Semoule bio (Gluten)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>AB Poire bio</p> <p>AB Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs) AB Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>AB Potage paysan bio (Céleri)</p> <p>Œufs durs bio (Œufs)</p> <p>Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p>AB Orge perlé bio (Gluten)</p> <p>AB Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>AB Confiture d'abricots bio</p> <p>AB Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>AB Confiture de framboises bio AB Clémentine bio</p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locales) (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</p> <p>Purée du chef de pommes de terre bio locale (Lait)</p> <p>Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>AB Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja) AB Kiwi bio</p>	<p>Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p>AB Pennes bio (Gluten)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>Banane bio</p> <p>AB Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>AB Confiture de fraises bio AB Lait bio (Lait)</p>

# Menu Maternelle Végétarien

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

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

LUNDI

Salade iceberg  
Vinaigrette bio d'agrumes (Sulfites)  
Finger soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)  
Carottes à l'ail (Céleri, lait)  
Riz bio  
Yaourt nature local de Sigy (Lait)  
Sucre de canne CE  
Pain de campagne bio local (Gluten)  
Pain de campagne bio local (Gluten)  
Confiture d'abricots bio

MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*  
Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés (Gluten)  
Pont l'Évêque aop (Lait)  
Pomme bio locale  
Pain de campagne bio local (Gluten)  
Palets bretons (Gluten, lait, œufs)  
Lait bio (Lait)

MERCREDI

Carottes râpées bio locales  
Vinaigrette d'agrumes bio au romarin (Sulfites)  
Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)  
Gratin de chou fleur (Gluten, lait)  
Boulgour bio (Gluten)  
Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)  
Confiture d'abricots bio  
Pain de campagne bio local (Gluten)  
Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)  
Kiwi bio

JEUDI

\*\*\* Repas de Noël \*\*\*

Uga à la [ ]  
(Gluten, noix)  
et beurre (Lait)  
Banane bio

VENDREDI

Lasagne ricotta épinard (Gluten, lait)  
Brie (Lait)  
Orange bio  
Pain de campagne bio local (Gluten)  
Petits beurre (Gluten, lait, œufs)  
Lait bio (Lait)

Inspirations  
sOgeres

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.

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce  
équitable



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Plat du chef



Produit local