



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 04/01/2021 au 08/01/2021.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Sauté de boeuf lbr sauce dijonnaise (moutarde) (Moutarde, sulfites)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local de Sigy (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>—</p> <p>Fruit au choix</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien - Bar à soupe***</p> <p>Velouté Dubarry (poireaux, navet, carottes) (Céleri)</p> <p>Potage Cultivateur (Carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, haricot-vert, petit pois)</p> <p>—</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p> Purée de haricots verts et pommes de terre (Lait)</p> <p>—</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Bifteck haché charolais sauce tomate </p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Gouda bio (Lait)</p> <p>—</p> <p> Compote de pomme et poire bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>†††; UYH†XYg'fc]g††</p> <p>Salade iceberg Mais</p> <p> Vinaigrette bio ciboulette (Sulfites, moutarde)</p> <p>—</p> <p> Rôti de dinde lbr sauce fermière (Carotte, petit pois)</p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p>—</p> <p> Cantal aop (Lait)</p> <p>—</p> <p>Galette des rois (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Saucisson à l'ail* *Pâté de volaille</p> <p>—</p> <p> Brandade de poisson (Purée bio) (Gluten, poisson)</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Banane bio Kiwi bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Pêche durable



Produit local



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 11/01/2021 au 15/01/2021.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Beignets de calamar <i>(Gluten, mollusques)</i></p> <p>📍 Épinards branches à la crème <i>(Lait)</i></p> <p>🌿 Semoule bio <i>(Gluten)</i></p> <p>🔪</p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p>🔪</p> <p>🌿 Fruit bio au choix 🌿</p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p>🌿 Vinaigrette bio balsamique 🍷 <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>🔪</p> <p>🍷 Dahl de lentilles corail et riz bio 🌿 <i>(Lait, moutarde)</i></p> <p>🔪</p> <p>🌿 Petit suisse nature bio <i>(Lait)</i></p> <p>🌿 Sucre de canne CE</p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>🍷 Soupe à la normande <i>(Haricots blancs, poireaux)</i> <i>(Lait)</i></p> <p>et emmental râpé bio 🌿 <i>(Lait)</i></p> <p>🔪</p> <p>🍷 Émincé de bœuf 🍷 lbr sauce Bercy <i>(Échalote, persil)</i></p> <p>📍 Haricots beurre</p> <p>🔪</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>📍 🌿 Pomme bio locale 🌿 Clémentine bio</p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>🌿 📍 Carottes râpées bio locales</p> <p>🍷 🌿 Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>🔪</p> <p>🌊 Filet de cabillaud sauce crustacé 🍷 <i>(Cocktail de fruit de mer, tomate, crème)</i> <i>(Crustacé, gluten, lait, poisson, mollusques)</i></p> <p>🌿 Ratatouille bio</p> <p>🌿 Coquillettes bio <i>(Gluten)</i></p> <p>🔪</p> <p>Mousse au chocolat au lait <i>(Lait)</i></p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>🌿 Chou rouge bio</p> <p>🌿 Vinaigrette bio au miel 🍷 <i>(Sulfites)</i></p> <p>🔪</p> <p>🍷 Sauté de porc* lbr sauce basquaise 🍷</p> <p>🍷 Émincé de dinde lbr basquaise 🍷</p> <p>Potatoes</p> <p>🔪</p> <p>🌿 📍 Fromage blanc bio local de Sigy <i>(Lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 18/01/2021 au 22/01/2021.

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> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Clémentine bio Fruit bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Emincé d'endives bio</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Boulettes de bœuf charolais provençale (Sulfites)</p> <p> Purée du chef de pommes de terre bio locale (Lait)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Sauce fromage blanc citronnée (Lait)</p> <p> Pavé de colin sauce à l'oseille (Gluten, lait, poisson)</p> <p> Brocolis bio en persillade</p> <p> Orge perlé bio (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Confiture de framboises bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Dés de mimolette (Lait)</p> <p>Sauce crème ciboulette (Lait, Moutarde, Sulfites)</p> <p>Saucisse de Francfort * *Francfort de volaille</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Rôti de veau bio sauce aux hortillons (crème et légumes du jardin) (Céleri, lait)</p> <p> Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Banane bio Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 25/01/2021 au 29/01/2021.

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 et gouda (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p></p> <p> Poulet rôti lbr</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Fruit bio au choix </p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Beignet stick mozzarella (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Crumble carottes et potiron </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> Omelette bio (Lait, oeufs)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Fruit bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>***Animation : Les pas pareille***</p> <p> Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, oeufs, sulfites)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Pavé de merlu au citron persillé (Poisson)</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre </p> <p></p> <p> Riz au lait (Lait local) </p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Céleri râpé bio (Céleri)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Rôti boeuf bio au jus </p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 01/02/2021 au 05/02/2021.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de poulet (Gluten)</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p> Orge perlé bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Clémentine bio Fruit bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Sauté d'agneau lbr sauce marocaine (Céleri)</p> <p> Légumes couscous bio (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Velouté de potiron et Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>—</p> <p> Brandade de poisson (purée de pommes de terre bio fraîches locales) (Gluten, poisson)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale Fruit bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>†† @JZ.tYXYgW..dYg††</p> <p>Céleri râpé (Céleri) Et édam (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p> Bifteck haché charolais sauce diablo (estragon, tomate) (Sulfites)</p> <p> Haricots beurre</p> <p>—</p> <p>Crêpe nature sucrée (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Gratin de pâtes bio, brocolis. bio cheddar et mozzarella (Gluten, lait)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio sucré différemment : (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc Sucre de canne CE </p> <p>Coulis de mangue</p> <p>—</p> <p> Fruit bio au choix </p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 08/02/2021 au 12/02/2021.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté bœuf lbr sauce paprika, persil (Lait)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Crème dessert au caramel (Lait)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail (Gluten)</p> <p></p> <p>Emmental (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : Clémentine bio Fruit bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette maison bio (Sulfites, moutarde)</p> <p> Rôti de porc lbr sauce provençale* (Sulfites)</p> <p> *Rôti de dinde lbr sauce provençale (Sulfites)</p> <p> Brocolis bio en persillade</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Animation: Les pas pareille***</p> <p> Pavé de merlu sauce béchamel aux épices douces (Poisson, lait, gluten)</p> <p> Lentilles beluga et risetti (Céleri, gluten)</p> <p></p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit : Banane bio Pomme bio locale</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Nouvel an chinois ***</p> <p>Nems (Gluten, soja)</p> <p>Feuille de batavia</p> <p>Menthe</p> <p> Riz cantonnais bio (Œufs)</p> <p></p> <p>Yaourt à la noix de coco (Lait)</p> <p></p> <p>Litchis au sirop et segments de mandarine</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

