



Menu Collège-Lycée Végétarien



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>Petits pois extra fins</p> <p> Lentilles mijotées BIO </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>*** 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</p> <p> 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> Œufs durs BIO (Œufs)</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†c†g††</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Maïs</p> <p> Vinaigrette bio ciboulette (Sulfites, moutarde)</p> <p>—</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, œufs)</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> Œufs durs bio (Œufs)</p> <p>Mayonnaise (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Purée de potiron, lentilles et pdt (Céleri, lait) </p> <p>—</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Banane bio</p> <p> Kiwi bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Produit local



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef



Menu Collège-Lycée Végétarien



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>Salade de betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette bio maison (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio au choix </p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de mâches</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Dahl de lentilles corail et riz bio (Lait, moutarde)</p> <p>—</p> <p>Brie (Lait)</p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p> Sucre de canne CE</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Fingers soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p> Haricots beurre</p> <p>—</p> <p>Edam (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale Clémentine bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Mélange pois cassés, tomate et carotte</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Mousse au chocolat au lait (Lait)</p> <p>—</p> <p>Compote de pommes et framboises allégée en sucre</p> <p>Vermicelles au chocolat (Soja)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>🔥🔥Rendez-vous des copains : Hot-Dog🔥🔥</p> <p> Chou rouge bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel (Sulfites)</p> <p>—</p> <p>Pain Hot dog (Gluten)</p> <p> Œufs durs bio (Œufs)</p> <p>Potatoes</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Végétarien



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> Œufs durs bio (œufs)</p> <p>Mayonnaise (Moutarde, sulfites, œufs)</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) </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> Hachis aux lentilles corail (Céleri, lait)</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>Gaufre poudrée (Gluten, œufs, soja)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Soupe à la normande (Haricots blancs, poireaux) (Lait)</p> <p> Orge perlée bio à la mexicaine (Haricots rouges, maïs et brocolis) (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p> Confiture de framboises bio</p> <p>Poire au sirop</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg Sauce crème ciboulette (Lait, Moutarde, Sulfites)</p> <p> Omelette BIO (Lait, œufs)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carotte et céleri rémoulade au curry (Céleri, œufs, Moutarde, Sulfites)</p> <p> Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO </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 Végétarien



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>Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p> Fruit bio au choix </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Beignet stick mozzarella (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Crumble carottes et potiron </p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Fruit au choix</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade verte et raisins secs</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Omelette bio (Lait, oeufs)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale </p> <p> Fruit bio</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>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, oeufs)</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre (Lait)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Riz au lait (Lait local) (Lait)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Bar à laitage ***</p> <p> Céleri râpé bio (Céleri)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili </p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p> Yaourt BIO à la vanille (Lait)</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel (Lait)</p> <p> Fromage blanc BIO (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Fruit au choix</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Végétarien



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>Salade de betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette bio échalote (Sulfites)</p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé (Céleri, 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>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p> <p>Riz soufflé au chocolat (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Hachis aux lentilles corail (Céleri, lait)</p> <p>—</p> <p> Saint nectaire aop (Lait)</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.H'XYg'W..dYg††</p> <p>Céleri râpé (Céleri)</p> <p> Vinaigrette maison bio</p> <p>—</p> <p>Fingers soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p> Haricots beurre</p> <p>—</p> <p>Édam (Lait)</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>Macédoine mayonnaise (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>—</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</p> <p>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>

— Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce équitable



Produit local



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef



Menu Collège-Lycée Végétarien



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> Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>Crème dessert au caramel (Lait)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Maïs</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail (Gluten)</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Clémentine bio Fruit bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Velouté de potiron </p> <p> Oeufs durs BIO (Oeufs)</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>Beignet parfum chocolat (Gluten, lait, œufs, fruits à coque)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Animation: Les pas pareille***</p> <p> Carotte et céleri rémoulade au curry (Céleri, oeufs, Moutarde, Sulfites)</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, oeufs)</p> <p> Lentilles beluga et risetti (Céleri, gluten)</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Banane bio Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Nouvel an chinois**</p> <p>Chou blanc</p> <p> Vinaigrette bio soja (Gluten, soja, sulfites)</p> <p>Nems de légumes (Gluten, soja)</p> <p>Feuille de batavia</p> <p>Menthe</p> <p> Riz cantonnais bio (Oeufs)</p> <p>Yaourt à la noix de coco (Lait)</p> <p> Litchis au sirop et segments de mandarine</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

