



# Menu Élémentaire 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>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</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>—</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> et gouda bio (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote </p> <p>(Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Œufs durs BIO (Œufs)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p> Compote de pomme et poire bio</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> Fruit bio</p>	<p>††; UYHfXYg'fc]g††</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>Salade verte  et tomme blanche (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio au basilic </p> <p>(Sulfites)</p> <p>—</p> <p>Purée de potiron, lentilles et pdt (Céleri, 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>





# Menu Élémentaire 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>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>🔪</p>	<p>Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p>🌿 Vinaigrette bio balsamique 🍷 (Moutarde, sulfites)</p> <p>🔪</p> <p>🍷 Dahl de lentilles corail et riz bio 🌿 (Lait, moutarde)</p> <p>🔪</p> <p>🌿 Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>🔪</p> <p>🌿 Sucre de canne CE</p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>🍷 Soupe à la normande (Haricots blancs, poireaux) (Lait)</p> <p>et emmental râpé bio 🌿 (Lait)</p> <p>🔪</p> <p>Fingers soja et blé aux trois graines (Céleri, gluten, moutarde, soja)</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 (Gluten)</p> <p>🔪</p> <p>📍 🌿 Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>🔪</p> <p>🌿 Pâte à tartiner bio (Fruit à coques, lait)</p> <p>🌿 Lait bio (Lait)</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>📍 🌿 Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>🌿 Chou rouge bio</p> <p>🌿 Vinaigrette bio au miel 🍷 (Sulfites)</p> <p>🔪</p> <p>Haricots rouges et maïs façon 🍷 chili</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 Élémentaire 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>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)  <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p> Saint Nectaire aop <i>(Lait)</i></p> <p>Choix de fruit :  Clémentine bio  Fruit bio</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Emincé d'endives bio</p> <p>  Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p> Hachis aux lentilles corail <i>(Céleri, lait)</i></p> <p> Yaourt nature bio <i>(Lait)</i></p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>  Carottes râpées bio locales</p> <p> Sauce fromage blanc citronnée <i>(Lait)</i></p> <p> Orge perlée bio à la mexicaine <i>(Haricots rouges, maïs et brocolis)</i> <i>(Gluten)</i></p> <p>  Fromage blanc bio local de Sigy <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture de framboises bio</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Chocolat noir bio C.E </p> <p> Fruit bio</p>	<p>Salade iceberg Dés de mimolette <i>(Lait)</i></p> <p>Sauce crème ciboulette  <i>(Lait, Moutarde, Sulfites)</i></p> <p> Omelette BIO <i>(Lait, oeufs)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(Lait)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(Gluten)</i></p> <p>  Purée de pomme bio parfumée à la vanille</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO  <i>(Lentille, carotte, pdt, poireaux)</i></p> <p> Camembert <i>(Lait)</i></p> <p>Choix de fruit :  Banane bio   Pomme bio locale</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>





# Menu Élémentaire 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>—</p> <p>Sauce aux trois fromages   </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>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>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture de mûre bio</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>***Animation : Les pas pareille***</p> <p>  Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, oeufs, sulfites)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>—</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Gluten, oeufs)</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>Haricots rouges et maïs façon chili </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 Elémentaire 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>Nuggets de blé <i>(Céleri, gluten)</i></p> <p>Carottes à l'ail</p> <p> Orge perlé bio <i>(Gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Brie <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :  Clémentine bio  Fruit bio</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote  <i>(Sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Couscous végétarien aux pois  chiches (semoule BIO)  <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Velouté de potiron  et Saint Nectaire aop  <i>(Lait)</i></p> <p>—</p> <p> Hachis aux lentilles corail <i>(Céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :  Pomme bio locale  Fruit 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> Confiture d'abricots bio  Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>    @JZ.tYXYgW..dYg   </p> <p>Céleri râpé <i>(Céleri)</i> Et édam <i>(Lait)</i></p> <p>  Vinaigrette maison bio</p> <p>—</p> <p>Fingers soja et blé aux trois graines <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p> Haricots beurre</p> <p>—</p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(Fruit à coque, lait)</i></p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Gratin de pâtes bio, brocolis.  bio cheddar et mozzarella  <i>(Gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio sucré différemment : <i>(Lait)</i></p> <p>Dosette de sucre blanc Sucre de canne CE  Coulis de mangue</p> <p>—</p> <p> Fruit bio au choix </p> <p>—</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>

— Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce  
équitable



Produit local



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef



# Menu Elémentaire 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>Crème dessert au caramel (Lait)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</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> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Sulfites, moutarde)</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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coques, lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p><b>*** Animation: Les pas pareille***</b></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><b>*** Nouvel an chinois ***</b></p> <p>Nems de légumes (Gluten, soja)</p> <p>Feuille de batavia 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>

