



# Menu Maternelle 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 <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Petits pois extra fins</p> <p> Lentilles mijotées BIO </p> <hr/> <p> Yaourt nature local de Sigy <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Édam bio <i>(Lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p> Haricots blancs coco bio sauce thym </p> <p> Purée de haricots verts et pommes de terre <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p> Clémentine bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Boudoirs <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> et gouda bio <i>(Lait)</i></p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote </p> <p><i>(Sulfites)</i></p> <hr/> <p> Œufs durs BIO <i>(Œufs)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Pennes bio <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Compote de pomme et poire bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Confiture de framboises bio</p> <p> Fruit bio</p>	<p><b>⚠; UYHXYg'fc]gH</b></p> <p>Quenelle nature sauce tomate <i>(Gluten, œufs)</i></p> <p>  Carottes fraîches bio locales</p> <hr/> <p> Cantal aop <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p>Galette des rois <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain aux figues <i>(Gluten)</i></p> <p>Et beurre <i>(Lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p>Salade verte  et tomme blanche <i>(Lait)</i></p> <p> Vinaigrette bio au basilic </p> <p><i>(Sulfites)</i></p> <hr/> <p>Purée de potiron, lentilles et pdt <i>(Céleri, lait)</i> </p> <hr/> <p>Banane bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <hr/> <p>Galette géante <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>





# Menu Maternelle 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>Gouda (Lait)</p> <p>Fruit bio</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>Lait bio (Lait)</p>	<p>Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p>Vinaigrette bio balsamique (Moutarde,sulfites)</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz bio (Lait,moutarde)</p> <p>Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten,œufs)</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) (Gluten)</p> <p>et édám (Lait)</p> <p>Fingers soja et blé aux trois graines (Céleri,gluten,moutarde,soja)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Clémentine 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>Lait bio (Lait)</p>	<p>Carottes râpées bio locales</p> <p>Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p>Mélange pois cassés, tomate et carotte</p> <p>Ratatouille bio</p> <p>Coquillettes bio (Gluten)</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>Confiture de fraises bio</p> <p>Banane bio</p>	<p>Chou rouge bio</p> <p>Vinaigrette bio au miel (Sulfites)</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Vache qui rit bio (Lait)</p> <p>Fruit bio</p>





# Menu Maternelle 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> Clémentine bio</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p> Pain aux raisins <i>(Gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <i>(Lait)</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>Petits beurre <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p> Soupe à la normande <i>(Haricots blancs, poireaux)</i> <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, œufs)</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>Pain au lait <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Jus de raisins (100% jus)</p>	<p> Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO  <i>(Lentille, carotte, pdt, poireaux)</i></p> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <p> Banane bio</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</p> <p> Lait bio <i>(Lait)</i></p>





# Menu Maternelle 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  (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p></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 fraises bio</p> <p> Lait bio (Lait)</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>Boudoirs (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Fruit bio</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> Pomme bio locale</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>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Et beurre (Lait)</p> <p> Fruit bio</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> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (Lait, soja)</p> <p> Banane bio</p>





# Menu Maternelle 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	VENREDI
<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> Clémentine bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p> Pain aux noix (Gluten, noix)</p> <p>Miel</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p></p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) </p> <p>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</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></p> <p>Madeleine (Gluten, lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>  Carottes râpées bio locales</p> <p>Dés de Saint Nectaire aop </p> <p>(Lait)</p> <p>  Vinaigrette bio au basilic (Sulfites)</p> <p></p> <p> Hachis aux lentilles corail (Céleri, lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>†† @JZ.tYXYgW..dYg††</p> <p>Céleri râpé (Céleri)</p> <p>Et édam (Lait)</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>Crêpe nature sucrée (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Et beurre (Lait)</p> <p> Banane bio</p>	<p>Gratin de pâtes bio, brocolis, bio cheddar et mozzarella </p> <p>(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</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>  Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait</p> <p> Lait bio (Lait)</p>

— Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce  
équitable



Produit local



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef



# Menu Maternelle 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></p> <p> Haricots rouges et maïs façon chili</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>  Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p> Édam bio   (Lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p> Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail    (Gluten)</p> <p></p> <p>Emmental   (Lait)</p> <p></p> <p> Clémentine bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p></p> <p>Cake breton   (Gluten, œufs)</p> <p> Lait bio   (Lait)</p>	<p> Velouté de potiron </p> <p></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, œufs)</p> <p> Lentilles beluga et risetti   (Céleri, gluten)</p> <p></p> <p>Tomme blanche   (Lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p>  Pain de campagne bio local   (Gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait   (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio   (Lait)</p>	<p><b>*** Nouvel an chinois ***</b></p> <p>Nems de légumes   (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> <p> Pain aux raisins   (Gluten)</p> <p>Et beurre   (Lait)</p> <p> Fruit bio</p>

