



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> Poire bio</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 (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Clémentine</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 noixe</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</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> 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>Fromage blanc BIO (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Kiwi</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> Clémentine 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>—</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p> <p>Riz soufflé au chocolat (Gluten)</p> <p>—</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> Pomme bio locale</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> Poire bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





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

