



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 01/03/2021 au 05/03/2021

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 porc lbr sauce végétale crémée champignons (Sulfites, lait)</p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce végétale crémée champignons (Sulfites, lait)</p> <p> Carottes fraîches bio locales </p> <p>—</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p>—</p> <p>Tarte aux myrtilles (Gluten, lait, oeufs)</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de maïs</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pâtes bio sauce au légume et soja (carotte, tomate, haché végétal) (Gluten, soja)</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p> Kiwi bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade de betteraves bio </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Emincé de dinde lbr sauce tomate</p> <p>Gratin de céleri (Céleri, gluten, lait)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Édam bio (Lait)</p> <p>—</p> <p> Poire bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Bar à plat ***</p> <p>Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, oeufs, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Poisson pané pdu au riz soufflé (Gluten, poissons)</p> <p> Meunière colin d'Alaska pdu (Gluten, lait, poisson)</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre (Lait)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>—</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Pâté de campagne* (Gluten, lait, moutarde, soja) *Pâté de volaille</p> <p>—</p> <p> Rôti boeuf bio au jus </p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 08/03/2021 au 12/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Crêpe au fromage <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz bio</p> <p>Mimolette <i>(Lait)</i></p> <p>Kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Saucisse chipolatas <i>*Saucisse de volaille façon chipolatas</i></p> <p>Purée Crécy <i>(purée de carottes et pommes de terre)</i></p> <p>Saint Paulin <i>(Lait)</i></p> <p>Yaourt nature bio <i>(Lait)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Potage de légumes variés bio <i>(Céleri)</i></p> <p>Bifteck haché charolais sauce estragon, tomate <i>(Sulfites)</i></p> <p>Gratin de chou fleur bio et pdt bio <i>(Gluten, lait)</i></p> <p>Cantal aop <i>(Lait)</i></p> <p>Purée de pomme bio à la fleur d'oranger</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Carottes râpées bio locales</p> <p>Vinaigrette bio balsamique <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Filet de cabillaud pdu sauce Niçoise <i>(Poisson, céleri, lait)</i></p> <p>Pennes bio <i>(Gluten)</i></p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p>Banane bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>*** Animation : Les pas pareille***</p> <p>Cake vert épinard pesto <i>(Fruit à coque, gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes <i>(Lait, sulfites)</i></p> <p>Sauté de veau bio sauce tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature bio <i>(Lait)</i></p> <p>Coulis de fruits jaunes</p> <p>Ananas bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>





Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 15/03/2021 au 19/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Boeuf lbr tomat'olive </p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p></p> <p>Édam (Lait)</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat au lait (Lait)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg maïs</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Omelette bio (Lait,œufs)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Coulommiers (Lait)</p> <p></p> <p>Biscuit roulé au chocolat (Lait,soja,œufs,gluten)</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> Pavé de merlu pdu au citron persillé </p> <p>(Poissons)</p> <p> Épinards branches à la crème </p> <p>(Lait)</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p></p> <p>Ananas</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella </p> <p>(œuf bio et lait local) </p> <p>(Gluten,lait,œufs)</p> <p>Taboulé aux raisins secs </p> <p> (semoule BIO) (Gluten)</p> <p></p> <p>Édam (Lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Bar à pizza ***</p> <p> Chou rouge bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique </p> <p>(Moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Pizza maison à la bolognaise de boeuf charolais </p> <p>(Gluten,lait)</p> <p> Pizza au thon,olive,mozzarella (Gluten,lait,poissons)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p>Kiwi</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 22/03/2021 au 26/03/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) (Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p></p> <p>Brie (Lait)</p> <p></p> <p> Orange bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Radis roses</p> <p>Beurre demi sel (Lait)</p> <p></p> <p> Poulet LBR</p> <p> Purée de pommes de terres bio locale (Lait)</p> <p></p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Macédoine mayonnaise (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p></p> <p> Pavé de colin pdu crème aux herbes (Poissons, gluten, lait)</p> <p> Carottes bio à l'ail</p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</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> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Rôti de veau bio sauce charcutière (Moutarde, sulfites)</p> <p> Lentilles mijotées bio locale (Céleri)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p>Compote de pommes et vanille allégée en sucre</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p></p> <p> Jambon blanc* lbr</p> <p> *Jambon de dinde LR Haricots beurre</p> <p></p> <p>Gouda </p> <p></p> <p> Cake coco (Farine locale) (Gluten, lait, œufs)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 29/03/2021 au 02/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poireaux</p> <p> Vinaigrette bio au cerfeuil (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Filet de limande pdu sauce aurore (Poisson, gluten, lait)</p> <p> Riz bio façon espagnole (Céleri)</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Nuggets de poulet (Gluten)</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre (Lait)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p>Cubes de pêche au sirop</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Émincé de bœuf lbr sauce façon orientale</p> <p> Légumes couscous bio (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p></p> <p> Poire bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade coleslaw (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p></p> <p> Merlu pdu sauce basquaise (Gluten, lait, poissons)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p>Banane</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Concombre en cubes</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Céleri, œufs)</p> <p>Gratin de brocolis (Gluten, lait)</p> <p> Boulgour bio (Gluten)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p></p> <p> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</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



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 05/04/2021 au 09/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** FÉRIÉ ***</p>	<p> Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Sauté de porc lbr sauce provençale <i>(Sulfites)</i></p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce provençale <i>(Sulfites)</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>Potatoes</p> <hr/> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p> Orange bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Salade de tomates bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(Sulfites)</i></p> <hr/> <p> Émincé de dinde lbr façon fermière Petits pois extra fins</p> <hr/> <p> Yaourt nature bio local <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <hr/> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>***Dessert de printemps - ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xérés <i>(Lait, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Sauté d'agneau lbr sauce forestière (champignons) <i>(Sulfites)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <hr/> <p> Cantal aop <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) <i>(Gluten, lait, œufs, soja)</i></p> <p>Pochon au chocolat <i>(Lait, soja)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Sauce crème ciboulette <i>(Lait, moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Chili sin carne </p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Tomme blanche <i>(Lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>





Menu Collège-Lycée Standard



Semaine du 12/04/2021 au 16/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette (Moutarde, sulfites)</p> <p> Gardiane de bœuf lbr (Sulfites)</p> <p> Lentilles mijotées bio locale (Céleri)</p> <p>Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>Orange</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Concombre en rondelles Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Radis roses</p> <p>Beurre demi sel (Lait)</p> <p> Brandade de poisson (purée BIO) (Gluten, lait, poissons)</p> <p>Emmental (Lait)</p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Rillettes de maquereaux (Céleri, lait, moutarde, sulfites, poissons, œufs)</p> <p> Rôti porc lbr sauce crème champignon (Lait, sulfites)</p> <p> *Rôti de dinde lbr sauce crème champignons (Lait, sulfites)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gouda (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p>Pizza au fromage (Gluten, lait)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Crème dessert au chocolat (Lait)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

