



Menu Collège-Lycée Végétarien



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>Steak de seitan bio (blé et légumes) (Gluten, soja)</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> Semoule, pois chiches, légumes bio et mozzarella (Gluten, lait, moutarde)</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>Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, oeufs, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Courmentier (purée courgette et pdt) de lentilles vertes (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> Guacamole au fromage blanc bio (Lait)</p> <p>—</p> <p> Omelette BIO (Oeufs, lait)</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 Végétarien



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>Finger soja et blé aux trois graines <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</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>Lentilles mijotées BIO <i>(Céleri)</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>Sauce aux trois fromages <i>(Gluten, lait, œufs)</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>Quenelle nature sauce tomate <i>(Gluten, œufs)</i></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 Végétarien



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>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>—</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>—</p> <p>Danette chocolat (Lait, soja)</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> Fusilli bio aux épinards et chèvre (Gluten, lait)</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 (œuf bio et lait local) (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Taboulé aux raisins secs (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> Chou rouge bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pizza tomate et fromage mozzarella (Gluten, lait)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p>Orange</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Collège-Lycée Végétarien



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	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p> Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p></p> <p>Brie <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Orange bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Radis roses</p> <p>Beurre demi sel <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Hachis aux lentilles corail <i>(Céleri, lait)</i></p> <p></p> <p>Tomme blanche <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature local <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauce aux trois fromages <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Carottes bio à l'ail</p> <p> Coquillettes bio <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p> Saint Nectaire aop <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO </p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local <i>(Lait)</i></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 <i>(Gluten)</i></p>	<p> Salade coleslaw (carotte bio locale) <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette BIO <i>(Oeufs, lait)</i></p> <p> Haricots beurre</p> <p></p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Cake coco (Farine locale) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></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 Collège-Lycée Végétarien



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 <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio façon espagnole <i>(Céleri)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de blé <i>(Céleri, gluten)</i></p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature local <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p>Cubes de pêche au sirop</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p></p> <p> Pont l'Evêque aop <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Poire bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Salade coleslaw <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauce aux trois fromages <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Pennes bio <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local <i>(Lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p>Banane</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Concombre en cubes</p> <p> Vinaigrette maison bio <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Quenelle nature sauce tomate <i>(Céleri, œufs)</i></p> <p>Gratin de brocolis <i>(Gluten, lait)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(Gluten)</i></p> <p> et emmental râpé bio <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Petit suisse nature bio <i>(Lait)</i></p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></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 05/04/2021 au 09/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** FÉRIÉ ***	<p> Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Lentilles mijotées BIO </p> <p>Ratatouille Potatoes</p> <p></p> <p>Camembert <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Orange bio</p> <p></p> <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> <p></p> <p> Riz bio et petits légumes Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio local <i>(Lait)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p></p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres </p> <p></p> <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> <p></p> <p> Omelette BIO <i>(Lait, œufs)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p> Cantal aop <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) <i>(Gluten, lait, œufs, soja)</i></p> <p></p> <p>Pochon au chocolat <i>(Lait, soja)</i></p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes bâtonnets Sauce crème ciboulette <i>(Lait, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Chili sin carne </p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Tomme blanche <i>(Lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>





Menu Collège-Lycée Végétarien



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></p> <p>Fricassée de lentilles, légumes et pdt BIO </p> <p></p> <p>Yaourt nature local (Lait) </p> <p>Sucre de canne CE </p> <p></p> <p>Orange</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</p> <p> Épinards branches à la crème (Lait)</p> <p> Coquillettes bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p></p> <p> Kiwi 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>Parmentier végétal (Purée de pdt, carotte et soja) (Lait, soja)</p> <p></p> <p>Emmental (Lait)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Guacamole au fromage blanc bio (Lait)</p> <p></p> <p>Œufs durs BIO (Œufs)</p> <p>Et mayonnaise (Moutarde, œufs, sulfites)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p></p> <p>Gouda (Lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p></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></p> <p> Pizza tomate et fromage mozzarella (Gluten, lait)</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Crème dessert au chocolat (Lait)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>

