



Menu Élémentaire 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 et gouda (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</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>Tarte aux myrtilles (Gluten, lait, oeufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pâtes bio sauce au légume et soja (carotte, tomate, haché végétal) (Gluten, soja)</p> <p> Fromage blanc bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Potage de légumes variés bio (Lait)</p> <p>et emmental râpé bio (Lait)</p> <p> Emincé de dinde lbr sauce tomate</p> <p>Gratin de céleri (Céleri, gluten, lait)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Poire bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Brownie (Gluten, lait, oeufs, soja)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, oeufs, sulfites)</p> <p> Meunière colin d'Alaska pdu (Gluten, lait, poisson)</p> <p> Purée de courgettes et pommes de terre (Lait)</p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Rôti boeuf bio au jus Petits pois extra fins</p> <p>Camembert (Lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Élémentaire 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> Chili sin carne</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p></p> <p> Kiwi bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Saucisse chipolatas *Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade de betteraves bio</p> <p> Dés de cantal aop (Lait)</p> <p></p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (Sulfites)</p> <p></p> <p> Bifteck haché charolais sauce estragon, tomate (Sulfites)</p> <p> Gratin de chou fleur bio et pdt bio (Gluten, lait)</p> <p></p> <p> Purée de pomme bio à la fleur d'oranger</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Biscuit fourré cacao (Gluten, œufs, fruit à coque)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Filet de cabillaud pdu sauce Niçoise (Poisson, céleri, lait)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p> et emmental râpé bio (Lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Animation : Les pas pareille***</p> <p> Cake vert épinard pesto (Fruit à coque, gluten, lait, œufs)</p> <p> Sauce fromage blanc aux herbes (Lait, sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté de veau bio sauce tomate</p> <p> Haricots beurre</p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire 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>Mousse au chocolat au lait (Lait)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</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> Ananas bio</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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Pomme bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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>Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou rouge bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique </p> <p>(Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Rôti de porc lbr sauce cheese'mental </p> <p>(Lait)</p> <p> *Rôti de dinde lbr sauce cheese'mental (Lait)</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>





Menu Élémentaire 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	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO) <i>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</i></p> <p>Brie <i>(Lait)</i></p> <p>Orange bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Radis roses Beurre demi sel <i>(Lait)</i></p> <p>Poulet LBR</p> <p>Purée de pommes de terres bio locale <i>(Lait)</i></p> <p>Yaourt nature local <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Pavé de colin pdu crème aux herbes <i>(Poissons, gluten, lait)</i></p> <p>Carottes bio à l'ail <i>(Gluten)</i></p> <p>Coquillettes bio <i>(Gluten)</i></p> <p>Saint Nectaire aop <i>(Lait)</i></p> <p>Pomme bio locale</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Petit beurre <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Lait bio <i>(Lait)</i></p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Rôti de veau bio sauce charcutière <i>(Moutarde, sulfites)</i></p> <p>Lentilles mijotées bio locale <i>(Céleri)</i></p> <p>Fromage blanc bio local <i>(Lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locale) <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p>et gouda <i>(Lait)</i></p> <p>Jambon blanc* lbr</p> <p>*Jambon de dinde LR</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Cake coco (Farine locale) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>





Menu Élémentaire 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> Filet de limande pdu sauce aurore (Poisson,gluten,lait)</p> <p> Riz bio façon espagnole (Céleri)</p> <p> Gouda (Lait)</p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde,sulfites)</p> <p> Nuggets de poulet (Gluten)</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre (Lait)</p> <p> Yaourt nature local (Lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Émincé de bœuf lbr sauce façon orientale</p> <p> Légumes couscous bio (Moutarde)</p> <p> Semoule bio (Gluten)</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p> Poire bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Briochette aux pépites de chocolat (Gluten,lait,œufs,soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Merlu pdu sauce basquaise (Gluten,lait,poissons)</p> <p> Pennes bio (Gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local (Lait) </p> <p>Crème de marron</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>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> Petit suisse nature bio (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</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 Élémentaire 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> Sauté de porc lbr sauce provençale (Sulfites)</p> <p> *Sauté de dinde lbr sauce provençale (Sulfites)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Potatoes</p> <p></p> <p>Camembert (Lait)</p> <p></p> <p> Orange bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p> Salade de tomates bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel (Sulfites)</p> <p></p> <p> Émincé de dinde lbr façon fermière Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> Yaourt nature bio local (Lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p></p> <p>Etoile à la framboise (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p>***Dessert de printemps***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Dés de cantal aop (Lait)</p> <p> Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xérés (Lait, sulfites)</p> <p> Sauté d'agneau lbr sauce forestière (champignons) (Sulfites)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p></p> <p>Pochon au chocolat (Lait, soja)</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Sauce crème ciboulette (Lait, moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Chili sin carne </p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p>



Menu Élémentaire 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></p> <p> Gardiane de bœuf lbr (Sulfites)</p> <p> Lentilles mijotées bio locale (Céleri)</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>Beignets de calamar (Gluten, mollusques)</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> Brandade de poisson (purée BIO) (Gluten, lait, poissons)</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>Gâteau fourré à l'abricot (Gluten, œufs)</p> <p> Pomme bio</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></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 au fromage (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>





Menu Élémentaire Standard



Semaine du 19/04/2021 au 23/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Émincé de dinde lbr sauce tomate</p> <p> Champignons (Sulfites)</p> <p>Potatoes</p> <p> Coulommiers bio (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale Orange bio</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>*** Vacances ***</p> <p>Concombre en cubes</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (moutarde,sulfites)</p> <p> Sauté de veau bio sauce charcutière (moutarde,sulfites)</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p>Coulis de mangue</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (Fruit à coque, lait)</p> <p> Poire bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Salade de mâches et betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p> Boulette boeuf charolais tomate</p> <p> Fusilli bio (Gluten)</p> <p> Yaourt nature bio local (Lait)</p> <p>Sucre roux</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> Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances - Menu végétarien ***</p> <p>Salade de tomates</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Tortilla aux pommes de terre bio locale et courgette (Oeufs)</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Saint Nectaire aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Kiwi bio Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Cake breton en barre (Gluten,œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde,sulfites,œufs)</p> <p> et édam bio (Lait)</p> <p> Meunière colin d'Alaska pdu (Gluten,lait,poissons)</p> <p>Citron</p> <p> Riz semi-complet bio</p> <p> Compotée mangue, pomme vanille</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p>Briquette de jus multivitamins</p>





Menu Élémentaire Standard



Semaine du 26/04/2021 au 30/04/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Émincé de bœuf lbr sauce niçoise</p> <p> Lentilles mijotées bio (Céleri)</p> <p> Pont l'Evêque aop (Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Orange bio Poire bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Édam bio (Lait)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Salade de tomates bio Vinaigrette bio balsamique (Moutarde,sulfites)</p> <p> Hachis parmentier charolais (PDT bio locale) </p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Madeleine (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Vacances - Menu végétarien ***</p> <p> Lasagne ricotta épinards (Gluten,lait)</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde,sulfites)</p> <p> Yaourt nature bio local (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Kiwi bio Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (Lait,soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Tortis bio au thon et pesto rouge (Gluten,poissons,sulfites)</p> <p>et gouda bio (Lait)</p> <p> Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Poissons,gluten,lait)</p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p>Choix de fruit :</p> <p> Pomme bio locale Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Petit beurre (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Concombres tzatziki (Lait,sulfites)</p> <p>et édam bio (Lait)</p> <p> Poulet lbr Printanière de légumes</p> <p>Brownie mexicain (à base de haricots rouges) (Lait,œufs,soja)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Brownie mexicain (à base de haricots rouges) (Lait,œufs,soja)</p> <p> Banane bio</p>