



Menu Maternelle 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, œufs)</p> <p> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Palets Bretons (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Kiwi bio</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>Madeleine (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>	<p>Salade de betteraves bio et édam bio (Lait)</p> <p> Vinaigrette maison bio (Moutarde, sulfites)</p> <p> Emincé de dinde lbr sauce tomate 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, œufs, soja)</p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locale) (Moutarde, œufs, 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>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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> <p>Briochette aux pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Banane bio</p>





Menu Maternelle 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>Muffin tout chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</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></p> <p>Petit beurre (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</p>	<p> Potage de légumes variés bio (Céleri)</p> <p>et dès de cantal aop (Lait)</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>Etoile à la framboise (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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> <p>Fondant au chocolat (Gluten, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</p>



Menu Maternelle 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></p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Poire bio</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></p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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></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></p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Jus de pommes (100 % jus)</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> <p></p> <p>Gâteau fourré à l'abricot (Gluten, œufs)</p> <p> Banane bio</p>





Menu Maternelle 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>Brownie <i>(Gluten, lait, œufs, soja)</i></p> <p>Lait bio <i>(Lait)</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>Etoile à la framboise <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Pavé de colin pdu crème aux herbes <i>(Poissons, gluten, lait)</i></p> <p>Carottes bio à l'ail 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 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>Madeleine <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Banane bio</p>	<p>Salade coleslaw (carotte bio locale) <i>(Moutarde, œufs, sulfites)</i></p> <p>et gouda <i>(Lait)</i></p> <p>Jambon blanc* lbr *Jambon de dinde LR Haricots beurre</p> <p>Cake coco (Farine locale) <i>(Gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p> <p>Biscuit fourré cacao <i>(Gluten, œufs, fruit à coque)</i></p> <p>Poire bio</p>





Menu Maternelle 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>Palets Bretons (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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>Galette géante (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Poire bio</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>Muffin tout chocolat (Gluten,lait,œufs,soja)</p> <p> Kiwi bio</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> <p>Petit beurre (Gluten,lait,œufs)</p> <p> Banane bio</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 Maternelle 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

*** FÉRIÉ ***

Sauté de porc lbr sauce provençale
(Sulfites)

*Sauté de dinde lbr sauce provençale
(Sulfites)

Ratatouille
Potatoes

Camembert
(Lait)

Orange bio

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Pain au lait
(Gluten, lait, œufs)

Lait bio
(Lait)

Salade de tomates bio

Vinaigrette bio au miel
(Sulfites)



Émincé de dinde lbr façon fermière
Petits pois extra fins



Yaourt nature bio local
(Lait)

Confiture de fraises bio



Pain de campagne bio local
(Gluten)

Etoile à la framboise
(Gluten, lait, œufs)

Poire bio

Dessert de printemps

Salade verte bio

Dés de cantal aop
(Lait)

Vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xérés
(Lait, sulfites)

Sauté d'agneau lbr sauce forestière (champignons)
(Sulfites)

Haricots verts extra fins

Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
(Gluten, lait, œufs, soja)

Pochon au chocolat
(Lait, soja)

Pain de campagne bio local
(Gluten)

Galette géante
(Gluten, lait, œufs)

Orange bio

*** Menu Végétarien ***

Carottes bâtonnets
Sauce crème ciboulette
(Lait, moutarde, sulfites)



Chili sin carne

Riz bio



Tomme blanche
(Lait)



Banane bio



Pain de campagne bio local
(Gluten)

Brownie
(Gluten, lait, œufs, soja)

Lait bio
(Lait)





Menu Maternelle 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>Muffin vanille pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Kiwi bio</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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Briochette aux pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p> Lait bio (Lait)</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> Pain de campagne bio local (Gluten)</p> <p>Madeleine (Gluten, lait, œufs)</p> <p> Lait bio (Lait)</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> <p>Fondant au chocolat (Gluten, œufs, soja)</p> <p> Banane bio</p>





Menu Maternelle Standard

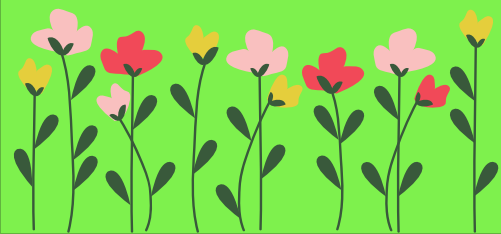


Semaine du 19/04/2021 au 23/04/2021

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> 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 (Lait)</p> <p> 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> 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 multivités</p>





Menu Maternelle 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></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> 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</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Hachis parmentier charolais (PDT bio locale) (Lait)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p></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></p> <p> Yaourt nature bio local (Lait)</p> <p>Crème de marron</p> <p></p> <p> Kiwi bio</p> <p></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) et gouda bio (Lait)</p> <p></p> <p> Filet cabillaud sauce crème aux herbes (Poissons, gluten, lait)</p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></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) et édam bio (Lait)</p> <p></p> <p> Poulet lbr Printanière de légumes</p> <p></p> <p> Brownie mexicain (à base de haricots rouges) (Lait, œufs, soja)</p> <p></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>