







# Menu Élémentaire Standard

Semaine du 24/05/2021 au 28/05/2021

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

\*\*\*FERIE\*\*\*

Pastèque bio 



Merguez  
(Moutarde)

 Purée de pommes de terre bio locales    
(Lait)





Fromage blanc bio local    
(Lait)

Coulis de mangue



Pain de campagne bio local  
(Gluten)  



 Sauté de veau bio   
sauce fermière

Printanière de légumes



Camembert bio   
(Lait)



Choix de fruit  
Ananas bio   
Pomme bio 



Pain de campagne bio local  
(Gluten)  



Muffin vanille pépites de chocolat  
(Gluten, lait, œufs, soja)

Gourde de compote de pommes allégée en sucre

\*\*\* Menu Végétarien - les pas pareille \*\*\*

Concombre en rondelles

 Vinaigrette bio aux herbes   
(Moutarde, sulfites)





 Penne semi-complète bio   
sauce lentilles corail et maïs  
(Gluten, lait, moutarde)





Édam  
(Lait)



 Purée de pomme fraîche bio   
parfumée à la cannelle




Pain de campagne bio local  
(Gluten)  

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) 


(Gluten)  
et gouda



 Pavé de colin d'Alaska PMD   
sauce fines herbes  
(Gluten, lait, poissons)

 Épinards locaux branches à la crème  
(Lait)



Choix de fruit :  
Fraises et dosette de sucre blanc  
Banane bio 



Pain de campagne bio local  
(Gluten)  

Inspirations  
sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Pêche durable



Plat du chef



Produit local