













# Menu Élémentaire Végétarien

Semaine du 17/05/2021 au 21/05/2021











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

## LUNDI













- Salade de tomates bio 
-  Vinaigrette bio à la ciboulette   
(Moutarde, sulfites)
- 
- Haricots rouges et maïs façon chili 
- Haricots blancs persillés
- 
- Yaourt nature bio   
(Lait)
- Confiture d'abricots bio 
- 
- Baguette bio locale   
(Gluten) 

## MARDI














### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

- Salade verte bio 
-  Vinaigrette maison bio   
(Moutarde, sulfites)
- 
- Omelette bio   
(Lait, œufs)
- Ratatouille à la niçoise
- Orge perlée bio   
(Gluten)
- 
- Coulommiers   
(Lait)
- 
- Choix de fruit  
Ananas bio   
Orange bio 
- 
- Baguette bio locale   
(Gluten) 











## MERCREDI

-  Salade de riz bio composée   
et édam bio   
(Lait)
-  Vinaigrette bio à l'échalote   
(Sulfites)
- 
- Epinar'mentier   
(Parmentier purée pomme de terre épinards locaux sur haché végétal de soja)  
(Céleri, lait, soja)
- 
- Choix de fruit :  
Poire bio   
Nectarine bio 
- 
- Baguette bio locale   
(Gluten) 
- 
- Madeleine   
(Gluten, lait, œufs)
- 
- Lait bio   
(Lait)

## JEUDI

-  Rillettes de sardine et céleri local   
(Céleri, lait, moutarde, œufs, poissons, sulfites)
- 
- Œufs durs bio   
(Œufs)
- Ketchup   
(Sulfites)
-  Salade de pâtes bio   
(Gluten)
-  Vinaigrette bio à l'échalote   
(Sulfites)
- Mimolette   
(Lait)
- 
- Choix de fruit :  
Pomme bio locale   
Kiwi bio 
- 
- Baguette bio locale   
(Gluten) 

## VENDREDI

- Gaspacho de tomates   
(Gluten)
- Saint Nectaire aop   
(Lait)
- 
- Nuggets de blé   
(Céleri, gluten)
- Sauce crème ciboulette   
(Lait, moutarde, sulfites)
- Haricots beurre persillés 
- 
-  Gâteau au fromage blanc   
(farine locale, œufs bio)   
(Gluten, lait, œufs)
- 
- Baguette bio locale   
(Gluten) 



# Menu Élémentaire Végétarien

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 



Haricots rouges et maïs façon chili

 Purée de pommes de terre bio locales    
(Lait)



Fromage blanc bio local    
(Lait)



Coulis de mangue




Pain de campagne bio local    
(Gluten)



Riz bio et légumes aux épices

 (Sulfites) 



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  
(Lait)



Quenelle sauce provençale  
(Gluten, œufs)

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



Plat du chef



Produit local