

Menu Maternelle Végétarien


Semaine du 03/05/2021 au 07/05/2021



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


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de tomates bio </p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Steak de seitan bio  (blé et légumes) (Gluten, soja)</p> <p>Riz bio </p> <p>—</p> <p>Petit suisse nature bio  (Lait)</p> <p>Sucre de canne CE </p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>====</p> <p>Muffin tout chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p>Orange bio </p>	<p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Pennes bio  (Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio  (Lait)</p> <p>—</p> <p>Poire bio </p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>====</p> <p>Madeleine (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Lait bio  (Lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Houmous de carotte locale  et chip's de maïs (Lait)</p> <p>—</p> <p> Gâteau de courgette trio de fromage (Œufs bio  farine et lait locaux)  (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local   (Lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p>—</p> <p>Orange bio </p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>====</p> <p>Brownie (Gluten, lait, œufs, soja)</p> <p>Jus de raisins (100% jus)</p>	<p>Tortilla pdt bio locales et courgette   (Œufs)</p> <p>—</p> <p>Pont l'Evêque aop </p> <p>—</p> <p>Banane bio </p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>====</p> <p>Pain au lait (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Lait bio  (Lait)</p>	<p>Gaspacho de tomates  (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Riz thai semi complet bio façons cantonnais  (Œufs) </p> <p>—</p> <p>Yaourt nature local  (Lait)</p> <p>Miel</p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>====</p> <p>Galette géante (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Kiwi bio </p>







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)

Etoile fourrée à la framboise
(Gluten, lait, œufs)


Kiwi bio 

Salade verte bio 


 Vinaigrette maison bio 
(Moutarde, sulfites)



Omelette bio 
(Lait, œufs)

Ratatouille à la niçoise


Orge perlée bio 
(Gluten)




Coulommiers
(Lait)



Ananas bio 


Baguette bio locale  
(Gluten)


Brownie
(Gluten, lait, œufs, soja)



Lait bio 
(Lait)

 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)

Nectarine bio 

Baguette bio locale  
(Gluten)

Madeleine
(Gluten, lait, œufs)

Lait bio 
(Lait)

Guacamole au fromage blanc bio 
(Lait)

Œufs durs bio 
(Œufs)

Ketchup
(Sulfites)

 Salade de pâtes bio 
(Gluten)

 Vinaigrette bio à l'échalote 
(Sulfites)

Mimolette
(Lait)

Kiwi bio 

Baguette bio locale  
(Gluten)

Palets Bretons
(Gluten, lait, œufs)

Lait bio 
(Lait)

 Carottes râpées bio locales 
Saint Nectaire aop 
(Lait)

 Vinaigrette bio balsamique 
(Moutarde, sulfites)

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)

Briochette aux pépites de chocolat
(Gluten, lait, œufs, soja)
































Banane bio 

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





FERIE

Pastèque bio 	Riz bio et légumes aux épices  (Sulfites) 	*** Menu Végétarien - les pas pareille ***	 Taboulé aux raisins secs (semoule BIO)  (Gluten)
Haricots rouges et maïs façon chili		Concombre en rondelles	et gouda (Lait)
 Purée de pommes de terre bio locales   (Lait)	Camembert bio  (Lait)	 Vinaigrette bio aux herbes  (Moutarde, sulfites)	Quenelle sauce provençale (Gluten, œufs)
		 Penne semi-complète bio sauce lentilles corail et maïs  (Gluten, lait, moutarde)	 Épinards locaux branches à la crème (Lait)
Fromage blanc bio local   (Lait)	Pomme bio 	Édam (Lait)	
Coulis de mangue		 Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle  	Fraises et dosette de sucre blanc
	Pain de campagne bio local (Gluten)  		Pain de campagne bio local (Gluten)  
Pain de campagne bio local (Gluten)  	Muffin vanille pépites de chocolat (Gluten, lait, œufs, soja)	Pain de campagne bio local (Gluten)  	Petit beurre (Gluten, lait, œufs)
Pain au lait (Gluten, lait, œufs)	Gourde de compote de pommes allégée en sucre	Galette géante (Gluten, lait, œufs)	Lait bio  (Lait)
Abricots bio 		Banane bio 	

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

