



# Menu Collège-Lycée Végétarien

Semaine du 10/05/2021 au 14/05/2021



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

LUNDI

## \*\*\* Menu Végétarien - bar à fromage \*\*\*

Concombre en rondelles

 Vinaigrette maison bio   
(Moutarde, sulfites)

Parmentier de lentilles vertes  
 (lentilles bio locales)   
(Lait)

Coulommiers  
(Lait)

Brie  
(Lait)



Tomme blanche  
(Lait)

Crème dessert à la vanille  
(Lait)



Pain de campagne bio local   
(Gluten) 

MARDI


Carottes râpées bio locales 

 Vinaigrette bio et citron 

Couscous végétarien aux pois  
chiches  
 (semoule BIO)   
(Céleri, gluten, moutarde, soja)

 Fromage blanc bio local   
(Lait)

Sucre roux

 Pomme bio au four  
Caramel liquide

Pain de campagne bio local   
(Gluten) 

MERCREDI




Salade de pâtes orientale bio  
 (Gluten) 

 Vinaigrette maison bio   
(Moutarde, sulfites)

Quenelle sauce provençale  
(Gluten, œufs)

 Carottes bio fraîches locales 

 Cantal aop  
(Lait)

Choix de fruit :  
Pomme bio locale    
Ananas bio 

Pain de campagne bio local  
(Gluten)  

JEUDI

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

VENDREDI

\*\*\*PAS D'ECOLE\*\*\*

Inspirations  
sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef



Produit local



# Menu Collège-Lycée Végétarien

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


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



LUNDI



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

MARDI

Pastèque bio 

Haricots rouges et maïs façon chili 

Purée de pommes de terre bio locales    
(Lait)

Fromage blanc bio local    
(Lait)

Coulis de mangue

Cubes de pêche au sirop


Pain de campagne bio local  
(Gluten)  



MERCREDI

Salade de betteraves rouges

 Vinaigrette maison bio   
(Moutarde, sulfites)

Riz bio et légumes aux épices  
 (Sulfites) 

Camembert bio   
(Lait)

Choix de fruit  
Ananas bio   
Pomme bio 

Pain de campagne bio local  
(Gluten)  

JEUDI



\*\*\* 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)  

VENDREDI

\*\*\* Rdv des copains \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO)   
(Gluten)

Oeufs durs bio   
(Oeufs)

Sauce façon samourai   
(Gluten, lait, moutarde, œufs, sulfites)

Pain pita  
(Gluten)


Salade de tomates

Maïs  
Salade iceberg

Vinaigrette bio cumin et coriandre  
(Moutarde, sulfites)  

Gouda  
(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



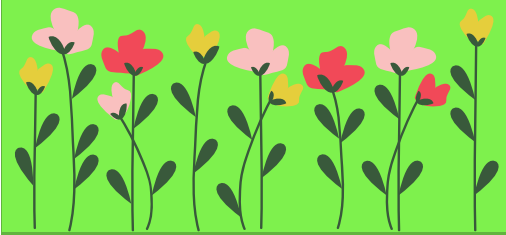
Agriculture  
Biologique



Plat du chef



Produit local



# Menu Collège-Lycée Végétarien

## Semaine du 31/05/2021 au 04/06/2021



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





































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette bio au miel  (Sulfites)</p> <p>—</p> <p> Chili sin carne</p> <p>Riz bio </p> <p>—</p> <p>Yaourt nature bio  (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Pomme bio locale  </p> <p>Ananas bio </p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>Salade de tomates bio </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Steak de seitan bio  (blé et légumes) (Gluten, soja)</p> <p>—</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>—</p> <p>Saint Paulin (Lait)</p> <p>—</p> <p>Petit suisse nature bio  (Lait)</p> <p>Dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p> Melon bio</p> <p>—</p> <p> Parmentier végétal (Lait, soja)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio local  (Lait)</p> <p>—</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p>—</p> <p>Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p><b>*** Bar à entrée ***</b></p> <p>Pizza tomate et fromage (Gluten, lait)</p> <p>Samoussa de légumes (Gluten, soja)</p> <p>—</p> <p>Omelette bio  (Lait, œufs)</p> <p> Courgettes fraîches locales </p> <p>—</p> <p>Tomme blanche (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Banane bio </p> <p>Ananas bio </p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>Gaspacho de tomates  (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Égrené de pois bio </p> <p>—</p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>—</p> <p>Mimolette (Lait)</p> <p>—</p> <p> Abricotier (farine et lait locaux, œufs bio) (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>



# Menu Collège-Lycée Végétarien

Semaine du 07/06/2021 au 11/06/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg et maïs</p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p>—</p> <p>Fusilli bio  (Gluten)</p> <p>—</p> <p>Pont l'Evêque aop  (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale   Nectarine bio </p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Pastèque bio </p> <p>—</p> <p> Carmentier (purée de carotte et lentilles corails) (Lait)</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local  (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit Pêche Pastèque</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Lasagne ricotta épinard  (Épinards locaux)  (Gluten, lait)</p> <p>—</p> <p>Gouda bio  (Lait)</p> <p>—</p> <p> Purée de pomme bio  parfumée à la vanille</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p><b>*** Au Revoir Aux Grands ***</b></p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes  (Moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Œufs dur bio  (Œufs)</p> <p>Pain hot dog (Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio  (Lait)</p> <p>Batavia Potatoes</p> <p>—</p> <p>Édam (Lait)</p> <p>—</p> <p>Choix de fruit : Pêche bio  Nectarine bio </p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Saucisson à l'ail* *Pâté de mousse de canard (Lait, moutarde, œufs)</p> <p>—</p> <p>Quenelle nature sauce tomate (Lait, gluten)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet)</p> <p>—</p> <p>Yaourt nature local  (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>—</p> <p>Brownie (Fruits à coques, gluten, œufs, soja)</p> <p>—</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>



# Menu Collège-Lycée Végétarien


Semaine du 14/06/2021 au 18/06/2021

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


## LUNDI



### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais \*\*\*



Carottes râpées

🍷 Vinaigrette bio cumin et coriandre   
(Moutarde, sulfites)

🍷 Hachis aux lentilles corail  
(Céleri, lait)


Cantal aop   
(Lait)

Choix de fruit  
Pêche bio   
Pastèque bio 

Baguette bio locale    
(Gluten)

## MARDI

### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais \*\*\*


Melon bio 

🍷 Sauce aux trois fromages  
(Gluten, lait, œufs)



Duo de carottes orange et jaune

Semoule bio  
(Gluten)

Brie  
(Lait)


Yaourt nature bio   
(Lait)

Confiture d'abricots bio 

Baguette bio locale    
(Gluten)

## MERCREDI

### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais - Menu Végétarien \*\*\*

🍷 Concombre bio tzaziki   
(Lait, sulfites)

🍷 Dauphinois bio de courgettes bio au basilic  
(Lait)

Coulommiers bio   
(Lait)

Fraises et crumble  
(Fruits à coques, gluten)

Baguette bio locale    
(Gluten)

## JEUDI

### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais \*\*\*

Tomate bio Locale  



🍷 Vinaigrette bio balsamique   
(Moutarde, sulfites)

🍷 Haricots rouges et maïs façon chili

Riz complet bio 


Gouda  
(Lait)


Smoothie abricot pomme

Baguette bio locale  
(Gluten)  


## VENDREDI


### \*\*\* Fêtes des fruits et légumes frais - Bar à salade \*\*\*


Taboulé aux raisins secs (semoule BIO)   
(Gluten)

🍷 Salade de riz bio composée 



Nuggets de blé  
(Céleri, gluten)

Épinards branches locales à la crème   
(Lait)

Yaourt nature local de Sigy   
(Lait)

Coulis fraise et menthe 

Choix de fruit :  
Banane  
Pastèque

Baguette bio locale   
(Gluten) 



# Menu Collège-Lycée Végétarien



Semaine du 21/06/2021 au 25/06/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes râpées bio locales </p> <p>Vinaigrette bio au basilic  </p> <p>(Sulfites)</p> <p>Couscous végétarien aux pois </p> <p>chiches (semoule BIO) </p> <p>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Brie </p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Nectarine bio </p> <p>Kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Samoussa de légumes  </p> <p>Sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron) </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>(Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio </p> <p>(Lait)</p> <p>Choix de fruit :</p> <p>Pomme bio locale  </p> <p>Abricot bio </p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Melon bio </p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili </p> <p>Haricots verts extra fins locaux </p> <p>Riz bio </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Yaourt nature bio local  </p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Guacamole au fromage blanc bio </p> <p>(Lait)</p> <p>Riz bio et légumes aux épices  </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>(Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p>Concombre local en rondelles </p> <p>Sauce fromage blanc, menthe </p> <p>(Lait, sulfites)</p> <p>Quenelle sauce provençale  </p> <p>Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)</p> <p>Gouda </p> <p>Clafoutis myrtille </p> <p>(farine locale) </p> <p>(Gluten, lait, oeufs)</p> <p>Pain de campagne bio local  </p> <p>(Gluten)</p>





# Menu Collège-Lycée Végétarien



Semaine du 28/06/2021 au 02/07/2021

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Melon charentais</p> <p> Pâtes bio  sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal)   (Gluten, soja)</p> <p> Camembert   (Lait)</p> <p> Yaourt nature local    (Lait)</p> <p> Dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio locale   (Gluten)  </p>	<p> Carottes râpées bio locales </p> <p> Vinaigrette maison bio    (Moutarde, sulfites)</p> <p> Omelette BIO    (Lait, œufs)</p> <p> Riz bio façon espagnole    (Céleri)</p> <p> Danette chocolat   (Lait, soja)</p> <p> Abricots au sirop</p> <p> Baguette bio locale     (Gluten)</p>	<p>Crêpe au fromage   (Gluten, lait, œufs)</p> <p></p> <p>Mélange boulgour    bio brocolis et haricots rouges   (Gluten) </p> <p></p> <p>Saint nectaire aop   (Lait) </p> <p></p> <p>Choix de fruit :   Ananas bio    Melon bio </p> <p></p> <p>Baguette bio locale     (Gluten)</p>		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef



Produit local