

Menu Élémentaire Végétarien

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






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

LUNDI








*** Menu Végétarien ***

- 📍 Carottes râpées bio locales 
- 🍷 Vinaigrette bio au miel 
(Sulfites)
- 🍷 Chili sin carne
- Riz bio 
- Yaourt nature bio 
(Lait)
- Dosette de sucre blanc
- Choix de fruit :
- Pomme bio locale  📍
- Ananas bio 
- Baguette bio locale  📍
(Gluten)





MARDI

- Salade de tomates bio 
- 🍷 Vinaigrette maison bio 
(Moutarde, sulfites)
- Steak de seitan bio 
(blé et légumes)
(Gluten, soja)
- Haricots blancs persillés
- Petit suisse nature bio 
(Lait)
- Dosette de sucre blanc
- Baguette bio locale  📍
(Gluten)




MERCREDI

-  Melon bio
- 🍷 Parmentier végétal 
(Lait, soja)
- Yaourt nature bio local 
(Lait)
- Confiture d'abricots bio 
- Baguette bio locale  📍
(Gluten)
- Baguette bio locale  📍
(Gluten)
- Chocolat noir
- Pêche bio 

JEUDI

- Pizza tomate et fromage
(Gluten, lait)
- Omelette bio 
(Lait, œufs)
- 🍷 Courgettes fraîches locales 📍
- Emmental râpé
(Lait)
- Choix de fruit :
- Banane bio 
- Ananas bio 
- Baguette bio locale  📍
(Gluten)

VENDREDI

- Concombres en rondelles Mimolette
(Lait)
- 🍷 Vinaigrette bio aux herbes 
(Moutarde, sulfites)
- Égrené de pois bio 
- 📍 Haricots verts extra fins
- 🍷 Abricotier
(farine et lait locaux, œufs bio)
(Gluten, lait, œufs) 📍
- Baguette bio locale  📍
(Gluten)

Menu Élémentaire 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>🍷 Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Fusilli bio  (Gluten)</p> <p>Pont l'Evêque aop  (Lait)</p> <p>Choix de fruit : Pomme bio locale   Nectarine bio </p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>Pastèque bio </p> <p>🍷 Carmentier (purée de carotte et lentilles corails) (Lait)</p> <p> Fromage blanc bio local  (Lait)</p> <p>Coulis de fruits rouges</p> <p>Pain de campagne bio local   (Gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade verte bio </p> <p>🍷 Vinaigrette maison bio  (Moutarde, sulfites)</p> <p>Lasagne ricotta épinard 🍷 (Épinards locaux)  (Gluten, lait)</p> <p>Gouda bio  (Lait)</p> <p>🍷 Purée de pomme bio  parfumée à la vanille</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p> <p>Pâte à tartiner bio  (Fruits à coque, lait)</p> <p>Nectarine bio </p>	<p>*** Au Revoir Aux Grands ***</p> <p>Gaspacho de tomates  (Gluten)</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>Choix de fruit : Pêche bio  Nectarine bio </p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>	<p>Quenelle nature sauce tomate (Œufs, gluten)</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p. pois, h. vert, navet)</p> <p>Yaourt nature local  (Lait)</p> <p>Sucre roux</p> <p>Brownie (Fruits à coques, gluten, œufs, soja)</p> <p>Pain de campagne bio local  (Gluten) </p>



Menu Élémentaire Végétarien

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p> Hachis aux lentilles corail (Céleri, lait)</p> <p></p> <p>Cantal aop  (Lait)</p> <p></p> <p>Choix de fruit Pêche bio  Pastèque bio </p> <p></p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p>Melon bio </p> <p></p> <p> Sauce aux trois fromages (Gluten, lait, œufs)</p> <p>Duo de carottes orange et jaune</p> <p>Semoule bio (Gluten)</p> <p></p> <p>Yaourt nature bio  (Lait)</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p></p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais - Menu Végétarien ***</p> <p> Concombre bio tzaziki  (Lait, sulfites)</p> <p></p> <p> Dauphinois bio de courgettes bio au basilic  (Lait)</p> <p></p> <p>Coulommiers bio  (Lait)</p> <p></p> <p>Fraises et crumble (Fruits à coques, gluten)</p> <p></p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p> <p>Confiture d'abricots bio </p> <p>Gourde de compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p>Tomate bio Locale   et billes de mozzarella (Lait)</p> <p> Vinaigrette bio balsamique  (Moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>Riz complet bio </p> <p></p> <p>Smoothie abricot pomme</p> <p></p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>	<p>*** Fêtes des fruits et légumes frais ***</p> <p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO)  (Gluten)</p> <p></p> <p>Nuggets de blé (Céleri, gluten)</p> <p>Épinards branches locales à la crème  (Lait)</p> <p></p> <p>Yaourt nature local de Sigy  (Lait)</p> <p>Coulis fraise et menthe </p> <p></p> <p>Baguette bio locale   (Gluten)</p>



Menu Elémentaire 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 chiches (semoule BIO) </p> <p>(Céleri, gluten, moutarde, soja)</p> <p>Brie </p> <p>(Lait)</p> <p>Choix de fruit : Nectarine bio </p> <p>Kiwi bio </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p>	<p>Sauce caponata (duo de courgette, olive, poivron) </p> <p>(Sulfites)</p> <p>Coquillettes bio </p> <p>(Gluten)</p> <p>et emmental râpé bio </p> <p>(Lait)</p> <p>Choix de fruit : 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>Yaourt nature bio local </p> <p>(Lait) </p> <p>Sucre roux</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p> <p>Confiture de fraises bio </p> <p>Pomme bio </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 et gouda </p> <p>Sauce fromage blanc, menthe </p> <p>Quenelle sauce provençale </p> <p>(Gluten, œufs)</p> <p>Poêlée d'été (duo de courgettes, haricot plat et maïs)</p> <p>Clafoutis myrtille </p> <p>(farine locale) </p> <p>Pain de campagne bio local </p> <p>(Gluten)</p>



Menu Elémentaire 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,cœufs)</p> <p> Riz bio façon espagnole (Céleri)</p> <p>Danette chocolat (Lait,soja)</p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p>	<p>Mélange boulgour bio brocolis et haricots rouges (Gluten) </p> <p>Saint nectaire aop (Lait) </p> <p>Choix de fruit : Ananas bio Melon bio </p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Baguette bio locale (Gluten)</p> <p>Confiture de framboises bio </p> <p>Lait bio (Lait)</p>		

