



Menu Collège-Lycée



Semaine du 10/01/2022 au 14/01/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Dahl de lentilles corails et riz bio <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> Pont l'Evêque aop <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio local Poire bio local</p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Brandade de poisson PMD <i>(poisson, céleri, lait, gluten)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> dosette de sucre blanc</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Salade verte bio Vinaigrette bio à l'échalote <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Saute de dinde lbr façon tajine sauce poire miel cumin cannelle</p> <p>Haricots blancs coco bio sauce tomate <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Pêches au sirop Baguette bio local <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture d'abricots bio Poire</p>	<p> Taboulé aux raisins secs (semoule bio)</p> <p>Meunière colin d'Alaska PMD <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>Brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Clementine bio</p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Crêpe aux champignons <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Rôti de veau bio sauce façon orientale Légumes couscous <i>(Céleri, lait, moutarde)</i> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Kiwi bio Banane bio</p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>





Menu Collège-Lycée



Semaine du 17/01/2022 au 21/01/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Goulash de boeuf lbr <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>Pomme bio local Kiwi bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien *** Œuf dur bio <i>(oeuf)</i> Mayonnaise bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(gluten, oeuf, soja)</i></p> <p>Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Taboulé aux raisins secs semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Rôti de dinde lbr sauce cheese'mental <i>(lait)</i></p> <p>Carotte (frais) à la crème <i>(céleri)</i></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Poire bio local Clementine bio</p> <p>Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Chou chinois Vinaigrette bio au soja <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Saucisse chipolatas* <i>Saucisse de volaille</i> Purée du chef de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> dosette de sucre blanc</p> <p>Tarte noix de coco et framboise <i>(gluten, lait, oeuf, lupin)</i></p> <p>Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade verte bio Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Filet de cabillaud PMD sauce carotte <i>(Poisson, céleri, lait)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Danette chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p>Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>





Menu Collège-Lycée



Semaine du 24/01/2022 au 28/01/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p></p> <p>Chili sin carne bio et riz bio <i>(soja)</i></p> <p></p> <p></p> <p>Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p></p> <p> Poire bio local Orange bio</p> <p></p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Bar à dessert ***</p> <p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne</p> <p></p> <p>Bifteck haché charolais au jus <i>(céleri,lait)</i></p> <p>Haricots blancs coco bio sauce tomate <i>(céleri,lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> dosette de sucre blanc</p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre et crumble <i>(fruit à coque,gluten)</i></p> <p>Pomme au four caramel liquide</p> <p></p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Guacamole au fromage blanc bio du chef <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Filet de limande PMD sauce aurore <i>(gluten,lait,poisson)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Cantal aop <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio local Ananas bio</p> <p></p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>***Les pas pareille***</p> <p> Chou blanc Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p></p> <p> Blanquette de veau bio vanillée <i>(gluten,lait)</i></p> <p> Carottes fraîches</p> <p>Riz bio</p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Gâteau cacao façon financier du chef <i>(gluten,oeuf,fruits à coque)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Céleri râpé Vinaigrette bio au curry <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p></p> <p> Rôti de porc* Ir jus aux oignons <i>Emincé de dinde Ir au jus</i> <i>(céleri,lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fin Pommes smile</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio Kiwi bio</p> <p></p> <p> Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>



Menu Collège-Lycée



Semaine du 31/01/2022 au 04/02/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Champignons émincés Vinaigrette bio et citron <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Macaroni bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio local Poire bio local</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Nouvel an Chinois ***</p> <p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio au soja <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce coco et citron vert <i>(poisson, céleri, lait, gluten)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Epinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Coulis de mangue</p> <p>Rocher noix de coco <i>(œuf, fruit à coque)</i></p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème) <i>(céleri, lait)</i></p> <p></p> <p> Sauté de dinde lr sauce hongroise <i>(lait)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Poire</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** La fête des crêpes ***</p> <p> Carotte et céleri bio remoulade au curry <i>(œuf, céleri, sulfites, moutarde)</i></p> <p></p> <p> Boulettes de bœuf charolais sauce tomate <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Crêpe nature sucrée <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait)</i></p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Salade iceberg Vinaigrette bio balsamique</p> <p> Navarin d'agneau lbr</p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Légumes couscous bio</p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio Kiwi bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>





Menu Collège-Lycée



Semaine du 07/02/2022 au 11/02/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou chinois Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i>   Emincé de boeuf lbr sauce au thym Petits pois extra fins   Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i>  Confiture de fraises bio  Compote de pommes et abricots allégée en sucres et crumble <i>(gluten, fruit à coque)</i>    Baguette bio local <i>(gluten)</i>	Soupe de lentilles au cumin <i>(céleri, lait)</i>  Pavé de merlu PMD sauce tomate <i>(poisson, céleri, lait)</i> Ratatouille à la niçoise <i>(céleri, lait)</i>   Riz bio  Carré <i>(céleri)</i>   Orange bio   Pomme bio local    Baguette bio local <i>(gluten)</i>	 Salade verte bio  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i>   Hachis parmentier bio du chef <i>(céleri, lait)</i>     Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i> dosette de sucre blanc  Pêche au naturel coulis de fruits rouges    Baguette bio local <i>(gluten)</i>	***Les pas pareille*** *** Menu Végétarien ***   Carottes râpées bio Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i>    Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio  Gouda <i>(lait)</i>   Compote de pomme et marron    Baguette bio local <i>(gluten)</i>	***Bar à fromages*** Salade de betteraves rouges  Vinaigrette moutarde bio Nuggets de poulet <i>(gluten)</i>  Epinards branches à la crème <i>(lait)</i>  Blé bio <i>(gluten)</i>   Saint Nectaire AOP Edam Mimolette <i>(lait)</i>  Banane bio   Kiwi bio    Baguette bio local <i>(gluten)</i>





Menu Collège-Lycée



Semaine du 14/02/2022 au 18/02/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>***Bar à laitages**†</p> <p> Carottes râpées bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basquaise <i>(poisson,gluten,lait)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>dosette de sucre blanc</p> <p> Yaourt bio nature</p> <p> Yaourt bio à la vanille</p> <p>Pomme au four cannelle</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Pizza tomate et fromage <i>(gluten,lait)</i></p> <hr/> <p> Sauté de boeuf lr sauce forestière (champignons) <i>(céleri,lait,sulfite)</i></p> <p> Chou fleur bio</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio coulis de fruits rouges</p> <hr/> <p> Poire bio local</p> <p> Clémentine bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <hr/> <p>Clafoutis de patate douce, pomme de terre bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale) <i>(oeuf,lait,gluten)</i></p> <p> Yaourt bio nature <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Purée de pommes locales à la cannelle du chef</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Emincé de dinde lr au jus <i>(céleri,lait)</i></p> <p> Carottes bio fraîche à la crème <i>(lait,céleri,gluten)</i></p> <hr/> <p>Tartare nature <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <p> Kiwi bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade de mâches Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Rôti de porc*LR sauce dijonnaise (moutarde)</p> <p> Emincé de dinde lbr sauce moutarde <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <hr/> <p> Purée du chef de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pomme bio local</p> <p> Orange bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>

