



Menu Collège-Lycée



Semaine du 03/01/2022 au 07/01/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Bar à fromage ***</p> <p>Chou blanc Vinaigrette bio au curry <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pommes de terre bio</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio local Orange bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p> Carottes, céleri et maïs <i>(céleri)</i> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten, soja)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p>Pommes noisette</p> <p></p> <p> Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p>Sucre roux</p> <p>Compote de pomme et marron</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>Céleri rémoulade <i>(céleri, oeuf, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Haricots rouge et maïs façon chili</p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio Kiwi bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(Gluten)</i></p>	<p>***Partage de la galette***</p> <p>***Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de mâche et betteraves rouges</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(oeuf, lait)</i></p> <p> Epinards branches en béchamel <i>(céleri, lait, gluten)</i></p> <p></p> <p> Petit suisse nature bio <i>(lait)</i></p> <p>dosette de sucre blanc</p> <p>Galette des Rois <i>(fruit à coque, gluten, lait, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Endives bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(Gluten)</i></p> <p></p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Saint môret <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîche bio du chef</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio local</p>





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 Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Fusilli bio aux épinards et chèvre <i>(gluten,soja)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> dosette de sucre blanc Yaourt bio nature Yaourt bio à la vanille</p> <p> Pomme au four cannelle</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Pizza tomate et fromage <i>(gluten,lait)</i></p> <p> Boulette de soja tomatée <i>(céleri,lait,sulfite)</i></p> <p> Chou fleur bio</p> <p> Fromage blanc bio coulis de fruits rouges</p> <p> Poire bio local Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <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> <p> Purée de pommes locales à la cannelle du chef</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) <i>(gluten)</i></p> <p> Dahl de lentilles corails et riz BIO <i>(lait,moutarde)</i></p> <p> Tartare nature <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade de mâches Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Parmentier végétal <i>(lait,soja)</i></p> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio local Orange bio</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>

