




Menu Élémentaire Végétarien

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
 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pommes de terre bio   Saint Nectaire AOP (lait)   Pomme bio local  Orange bio   Pain de campagne bio local (Gluten)	 Carottes, céleri et maïs (céleri)  Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)   Steak de seitan bio (blé et légumes) (gluten, soja)  Haricots verts extra fins  Pommes noisette   Yaourt nature de Sigy local (lait)  Sucre roux  Pain de campagne bio local (Gluten)	 Haricots rouge et maïs façon chili  Carré (lait)   Clementine bio  kiwi bio  Pain de campagne bio local (Gluten)  Pain de campagne bio local (Gluten)  Chocolat noir (tablette)  Lait bio (lait)	<p>***Partage de la galette***</p> <p>***Menu Végétarien***</p>  Salade de mâche et betteraves rouges  Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)   Omelette bio (oeuf, lait)  Epinards branches en béchamel (céleri, lait, gluten)   Petit suisse nature bio (lait)  dosette de sucre blanc  Galette des Rois (fruit à coque, gluten, lait, oeuf)   Pain de campagne bio local (gluten)	 Endives bio  Vinaigrette bio balsamique (Gluten)   Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) (gluten, lait)   Purée de pomme fraîche bio du chef  Pain de campagne bio local (gluten)





Menu Élémentaire Végétarien



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> Sauce aux trois fromages <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Macaroni bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>dosette de sucre blanc</p> <p>  Poire bio local Pomme bio local</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Nouvel an Chinois ***</p> <p> Chou blanc bio  Vinaigrette bio au soja <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Epinard'mentier <i>(lait)</i></p> <p>  Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Coulis de mangue</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p> Endives bio  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> <i>Steak de seitan bio</i> <i>(blé et légumes)</i> <i>(gluten, soja)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p> Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>  Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p> <p> Palets Bretons <i>(lait, oeuf, gluten)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** La fête des crêpes ***</p> <p> Carotte et céleri bio remoulade au curry <i>(oeuf, céleri, sulfites, moutarde)</i></p> <p> dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Quenelle sauce provençale <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait)</i></p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p><i>Nuggets de blé</i> <i>(céleri, gluten)</i></p> <p>  Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Légumes couscous bio</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>  Clémentine bio kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>





Menu Élémentaire Végétarien



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
<p>Chou chinois Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Emincé végétal au jus <i>(gluten)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Haricots rouges et maïs façon Chili <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Carré <i>(céleri)</i></p> <p>Orange bio Pomme bio local</p> <p>Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade verte bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Parmentier bio végétal <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p>dosette de sucre blanc</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio Vache qui rit bio Jus de raisins (100 % jus)</p>	<p>***Les pas pareille*** *** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes râpées bio Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pomme et marron</p> <p>Baguette bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Blé aux légumes et basilic BIO <i>(gluten)</i></p> <p>Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio Clémentine bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





Menu Élémentaire Végétarien



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> Carottes râpées bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Fusilli bio aux épinards et chèvre <i>(gluten, soja)</i></p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>Pizza tomate et fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Boulette de soja tomate <i>(céleri, lait, sulfite)</i></p> <hr/> <p> Chou fleur bio</p> <hr/> <p> Poire bio local 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, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale) <i>(œuf, lait, gluten)</i></p> <hr/> <p> Yaourt bio nature <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Purée de pommes locales à la cannelle du chef</p> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (Tablette) <i>(soja)</i></p> <p>Jus d'oranges (100 % jus)</p>	<p>Soupe à la normande <i>(céleri, lait)</i></p> <p>et emmental râpé bio <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Dahl de lentilles corails et riz BIO <i>(lait, moutarde)</i></p> <hr/> <p> Kiwi bio Banane bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>	<p>***Amuse-bouche: Tomme catalane***</p> <hr/> <p> Parmentier végétal <i>(lait, soja)</i></p> <hr/> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pomme bio local Orange bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio local <i>(gluten)</i></p>





Menu Elémentaire Vegetarien



Semaine du 21/02/2022 au 25/02/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Filet de limande PMD sauce aurore <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Brocolis</p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Kiwi bio Ananas bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain aux noix bio <i>(gluten, fruit à coque)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, sulfites, moutarde)</i></p> <p></p> <p></p> <p> Pont l'Evêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Danette chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Emincé de dinde lr sauce kebab <i>(lait, sulfites)</i></p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Yaourt nature de Sigy local <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio local Orange bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Madeleine <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Salade de mâche et betteraves rouges bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Omelette bio <i>(oeuf)</i></p> <p> Crumble de carottes bio et potiron <i>(céleri, lait, gluten, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Gâteau tutti frutti du chef (farine locale) <i>(oeuf, gluten, lait)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Gâteau tutti frutti du chef (farine locale) <i>(oeuf, gluten, lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Rôti de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon) <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio Clémentine bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(lait, soja)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

