MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 29/08/2022 au 02/09/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Sauté de dinde LR au jus Riz bio Ratatouille à la niçoise Camembert *(lait)* Prune rouge bio Banane bio Pain de campagne bio *(gluten)*	Salade verte bio Vinaigrette bio à l'échalote *(sulfites)* Brandade de poisson PMD *(poisson,lait,céleri,gluten)* Yaourt nature local bio Quart de lait *(lait)* dosette de sucre blanc Pain de campagne bio *(gluten)*

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Pêche durable — Agriculture Biologique — Label Rouge — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 05/09/2022 au 09/09/2022

-ăđ ĎĐčĂēćĒđ đăĐčČĒ ĉčāÿēĖ ăČ ĄčČāĒćčČ Ăă ĉhÿĎĎĐčĔćđćčČČă ċ ăČĒ Ăă Ččđ ĄčēĐČćđđăēĐđđ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu Végétarien ***** Salade de tomate bio locale Vinaigrette bio au basilic *(sulfites)* Riz bio et légumes aux épices Fromage fondu Vache qui rit (lait) Danette chocolat et noisette *(lait,soja)* Baguette bio *(gluten)*	Melon bio Émincé de dinde IR sauce kebab *(sulfites,lait)* Pennes bio *(gluten)* Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)* Sucre de canne bio CE Baguette bio *(gluten)*	Boulettes de bœuf charolais sauce basquaise Pommes noisette Carottes Mimolette *(lait)* Nectarine bio Raisin blanc Baguette bio *(gluten)* Gaufre poudrée *(gluten,lait,oeuf)* Lait bio *(lait)*	Rôti veau bio sauce crème et champignons *(lait)* Lentilles mijotées bio locales *(céleri)* Pont l'Évêque AOP *(lait)* Pomme bio locale Pastèque bio Baguette bio *(gluten)*	Meunière colin PMD d'Alaska frais *(poissson,lait,oeuf,gluten)* Courgettes fraîches bio et locales sauce provençale Yaourt bio nature *(lait)* Miel Poire bio locale Banane bio Baguette bio *(gluten)*

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Commerce équitable | Pêche durable | Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Label Rouge | Produit local

¯čēđ Čă ĎčēĔčČđ Ďÿđ ąÿĐÿČĒćĐ ĉhÿĀđăČāă ĒčĒÿčă ĂhÿĉčăĐąġČă ĂÿČđ Ččđ ĎĉÿĒđđ ¯čēđ ăčČđăćĉčČđ ăČ āÿđ ĂhÿĉčăĐąćă ĉÿ ċ ćđă ăČ Ďĉÿāă ĂhēČ ±đ¢đª ĎčēĐ ĉhăČĄÿČĒđ

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 12/09/2022 au 16/09/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** **Menu Végétarien** ***	Sauté de veau bio sauce charcutière	Melon bio	Nuggets de poulet	Salade de tomate bio locale et gouda bio
Radis rose et beurre	*(moutarde,sulfites)*	Sauté de dinde LR au curry	*(gluten)*	*(lait)*
(lait)	H.blanc coco bio sauce au thym	*(moutarde)*	Haricots verts extra fins	Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne
Couscous de légumes bio	Saint Paulin	Fusilli bio	Pointe de Brie	*(moutarde,sdulfites)*
(gluten,moutarde,sulfites,soja)	*(lait)*	*(gluten)*	*(lait)*	Filet de cabillaud PMD sauce carotte
Fromage fondu kiri	Orange bio	Yaourt nature local bio	Banane bio	*(lait,céleri,poisson)*
(lait)	Pomme bio locale	Quart de lait	Prune rouge bio	Riz bio
Compote de pommes et ananas allégée en sucre	Pain de campagne bio	*(lait)*	Pain de campagne bio	Epinards branches à la crème
	(gluten)	miel	*(gluten)*	*(lait)*
Pain de campagne bio		Pain de campagne bio		Gâteau moelleux au chocolat du chef (farine locale)
(gluten)		*(gluten)*		*(gluten,lait,oeuf)*
		Pain au lait		Pain de campagne bio
		(gluten,lait,œuf)		*(gluten)*
		Lait bio		
		(lait)		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Pêche durable | Agriculture Biologique | Label Rouge | Plat du chef | Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 19/09/2022 au 23/09/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre bio local	Sauté de porc* Ir	Pastèque bio	*** Menu Végétarien ***	Omelette bio
Vinaigrette bio à la ciboulette *(moutarde,sulfites)*	*Sauté de dinde Ir au jus*	Filet de merlu PMD sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) *(poisson,gluten,lait)*	Salade verte bio	*(œuf,lait)*
Sauté de boeuf Ir sauce au thym	Semoule bio locale *(gluten)*	Riz bio	Vinaigrette moutarde bio *(moutarde,sulfites)*	Coquillettes bio sauce tomate (gluten)
Petits pois extra fins	Ratatouille à la niçoise	Yaourt nature de Sigy local *(lait)*	Parmentier de lentilles corail *(lait)*	Saint Nectaire AOP *(lait)*
Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)*	Edam *(lait)*	Confiture de fraises bio	Emmental *(lait)*	Ananas bio
Sucre de canne bio CE	Pomme bio locale	Baguette bio *(gluten)*	Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger	Raisin blanc
Baguette bio *(gluten)*	Nectarine bio	Baguette bio *(gluten)*	Baguette bio *(gluten)*	Baguette bio *(gluten)*
	Baguette bio *(gluten)*	Confiture de fraises bio		
		Compote de pommes allégée en sucre		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Commerce équitable · Pêche durable · Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Plat du chef · Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 26/09/2022 au 30/09/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de merlu PMD sauce citron *(poisson,céleri)*	Carottes râpées bio locales	Navarin d'agneau LR	Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef *(gluten)*	*** Menu Végétarien ***
Fusilli bio *(gluten)*	Vinaigrette bio Tomatée *(sulfites)*	Haricots blancs coco bio sauce thym	Beignets de calamar *(gluten,mollusques)*	Salade verte bio
Epinards branches à la crème *(lait)*	Poulet LR	Cantal AOP *(lait)*	Ratatouille à la niçoise	Vinaigrette bio à l'échalote *(sulfites)*
Carré *(lait)*	Purée de pommes de terre bio local *(lait)*	Kiwi bio	Yaourt aux fruits *(lait)*	Pizza tomate et fromage mozzarella *(gluten,lait)*
Ananas bio	Yaourt nature de Sigy local *(lait)*	Pomme bio locale	Pain de campagne bio *(gluten)*	Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)*
Poire bio locale	Confiture d'abricots bio	Pain de campagne bio *(gluten)*		dosette de sucre blanc
Pain de campagne bio *(gluten)*	Pain de campagne bio *(gluten)*	Madeleine *(gluten,œuf)*		Banane bio
		Lait bio		Orange bio
				Pain de campagne bio *(gluten)*

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Pêche durable · Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Plat du chef · Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 03/10/2022 au 07/10/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saute de dinde LR sauce façon orientale	Carottes râpées bio locales	Rillettes de sardine et céleri du chef *(lait,moutarde,sulfites,poisson, céleri)*	***** Menu Végétarien*****	Céleri bio local en rémoulade *(céleri,moutarde,œuf)*
Semoule bio locale *(gluten)*	Vinaigrette bio et citron	Rôti de porc*LR sauce dijonnaise	Salade de betteraves bio	Sauté de bœuf IR sauce forestière (champignons) *(sulfites)*
Légumes couscous *(moutarde)*	Filet de merlu PMD sauce curry *(poisson,lait,gluten,moutarde)*	Rôti de dinde LR sauce dijonnaise *(moutarde,sulfites)*	Vinaigrette bio à la ciboulette *(moutarde,sulfites)*	Petits pois extra fins
Camembert *(lait)*	Riz bio	Gratin de brocolis *(lait, gluten)*	Fusilli bio aux épinards bio et chèvre *(gluten,lait)*	Yaourt nature local bio
Orange bio	Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)*	Prune rouge bio	Yaourt aromatisé *(lait)*	Quart de lait *(lait)*
Kiwi bio	Crème de marron	Pomme bio locale	Banane bio	Confiture d'abricots bio
Baguette bio *(gluten)*	Baguette bio *(gluten)*	Baguette bio *(gluten)*	Poire bio locale	Baguette bio *(gluten)*
		Palet breton *(gluten,lait,œuf)*	Baguette bio *(gluten)*	
		Compote de pommes allégée en sucre		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Pêche durable · Produit local · Agriculture Biologique · Label Rouge · Plat du chef

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 10/10/2022 AU 14/10/2022 .

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Semaine des saveurs *** *** Maroc***	*** Semaine des saveurs *** *** Turquie***	*** Semaine des saveurs *** *** Italie***	*** Semaine des saveurs *** ***Espagne***	*** Semaine des saveurs *** ***France***
Salade de betteraves bio Vinaigrette bio au miel *(sulfites)*	Chou blanc bio local Vinaigrette bio au curry *(moutarde,sulfites)*	Crème mascarpone et pesto rouge *(lait)* et son gressini *(gluten)*	Colin d'Alaska PMD sauce façon Zarzuela *(poisson,céleri,crustacé,gluten, lait,mollusques,sulfites)*	Gardiane de bœuf LR
Tajine de pois chiches et boulgour bio *(fruit à coques,gluten,moutarde)*	Émincé de dinde LR sauce kebab *(sulfites,lait)*	Bolognaise de boeuf charolais Pennes bio *(gluten)* et mozzarella *(lait)*	Riz bio Haricots verts extra fins Mimolette *(lait)*	Lentilles mijotées bio *(céleri)* Saint Nectaire AOP *(lait)*
Tomme blanche *(lait)*	Pommes noisette	Poire bio locale	Pomme bio locale Clementine bio	GATEAU AU CITRON *(gluten,œuf)*
Orange bio Kiwi bio Pain de campagne bio *(gluten)*	Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)* Miel Pain de campagne bio *(gluten)*	Pain de campagne bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture d'abricots bio Lait bio *(lait)*	Pain de campagne bio *(gluten)*	Pain de campagne bio *(gluten)*

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Pêche durable · Produit local · Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Charolais · Label Rouge

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 17/10/2022 au 21/10/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu Végétarien *****	Mâche	Chou chinois		Salade verte
Carottes râpées bio locales	Vinaigrette bio au miel	Vinaigrette bio au soja	Émincé de bœuf LR	Vinaigrette moutarde bio
Vinaigrette bio à l'échalote	*(sulfites)*	*(gluten,soja,sulfites)*	sauce marengo	*(moutarde,sulfites)*
(sulfites)	Merguez	Meunière colin PMD d'Alaska	Haricots blancs coco bio	Filet de merlu PMD sauce citron
Dahl de lentilles corail	*(moutarde)*	frais	sauce thym	*(poisson,céleri,gluten,lait)*
(lait,moutarde)	Purée du chef de	*(gluten,lait,oeuf,poisson)*	Pont l'Évêque AOP	Semoule bio locale
et riz bio	pommes de terre bio	Fusilli bio	*(lait)*	*(gluten)*
Edam	locale	*(gluten)*	Banane bio	Ratatouille à la niçoise
(lait)	*(lait)*	Epinards branches à la crème	Clementine bio	Yaourt nature bio
Pomme bio locale	Petit suisse nature bio	*(lait)*	Baguette bio	*(lait)*
Poire bio locale	(lait)	Fromage blanc bio local de	*(gluten)*	dosette de sucre blanc
Baguette bio	dosette de sucre blanc	Sigy		Baguette bio
(gluten)	Baguette bio	*(lait)*		*(gluten)*
	(gluten)	Confiture d'abricots bio		
		Baguette bio		
		(gluten)		
		Madeleine		
		(gluten,œuf)		
		Poire bio locale		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Pêche durable · Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Local · Plat du chef

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 24/10/2022 au 28/10/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
*** Menu Végétarien ***	Salade iceberg		Œuf dur bio	Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)
			(œuf)	*(moutarde,oeuf,sulfites)*
Salade de betteraves bio	Vinaigrette moutarde bio		Mayonnaise bio	
Vinaigrette bio à la ciboulette	*(moutarde,sulfites)*	Navarin d'agneau LR	*(moutarde,œuf)*	Poulet LR
(moutarde,sulfites)	Filet de limande PMD sauce aurore	Purée de patates douces et pommes de terre	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Semoule bio locale
Haricots rouges et maïs façon chili	*(poisson,gluten,lait)*	*(lait)*	*(lait)*	*(gluten)*
Riz bio	Blé bio			Légumes couscous
	(gluten)			*(moutarde,céleri,lait)*
Cantal AOP	Haricots verts extra fins	Mimolette		
(lait)		*(lait)*		Fromage blanc bio local de Sigy
	Yaourt nature local bio		Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle	*(lait)*
Pomme bio locale	Quart de lait	Raisin blanc		Sucre de canne bio CE
	(lait)			
Kiwi bio	Confiture de fraises bio	Clementine bio		Pain de campagne bio
				(gluten)
Pain de campagne bio	Pain de campagne bio	Pain de campagne bio	Pain de campagne bio	
(gluten)	*(gluten)*	*(gluten)*	*(gluten)*	
				Baguette bio
Baguette bio	Gaufre poudrée	Baguette bio	Pain au lait	*(gluten)*
(gluten)	*(lait,gluten,œuf)*	*(gluten)*	*(œuf,lait,gluten)*	
Miel		Confiture d'abricots bio		Confiture de fraises bio
	Orange bio		Banane bio	
Lait bio		Lait bio		Orange bio
(lait)		*(lait)*		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Commerce équitable · Pêche durable · Local · Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Plat du chef

Inspirations sOgeres

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 31/10/2022 au 04/11/2022

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***				
Chou rouge frais bio local Vinaigrette moutarde bio *(moutarde,sulfites)*				
Sauté de bœuf LR sauce au thym Petits pois extra fins				
Yaourt nature bio de Sigy local *(lait)*				
Confiture d'abricots bio				
Baguette bio				
Pain aux raisins *(gluten)* et beurre *(lait)*				
Pomme bio				

Inspirations sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Label Rouge | Local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.