



MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 02/01/2023 au 06/01/2023.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio,  légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i></p> <p>Blé BIO <i>(gluten)</i></p> <p> Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>Galette des Rois <i>(fruit à coque, gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local </p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(lait, gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de  Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>





MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 09/01/2023 AU 13/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>***Bar à dessert***</p> <p> Chou blanc bio local Vinaigrette bio au soja <i>(soja, gluten, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Blé aux légumes et basilic BIO <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Tarte au flan DCG <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Tarte aux pommes <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio local Poire bio local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Berbère ***</p> <p> Crêpe au fromage DCG <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p> Couscous de légumes BIO <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p></p> <p> Clémentine bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Guacamole au fromage blanc <i>(lait)</i></p> <p>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio Poire bio de producteur local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Duo de coeurs de palmiers et maïs</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio  Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio  Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio  Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Cocktail de fruits</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou chinois  Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p>Pizza tomate fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger cuisiné par nos équipes  </p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Samoussa de légumes <i>(gluten, soja)</i></p> <p>Parmentier de lentilles vertes <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio  Orange bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>





MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Chou rouge frais bio local Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio,  légumes bio et pdt bio</p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Pomme bio locale   Poire bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p> Salade verte bio  Vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Gâteau Vendéen cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(moutarde, œuf)</i></p> <p></p> <p>Riz bio et légumes aux épices </p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio  Clémentine bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 30/01/2023 au 03/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Velouté de potiron et pommes de terre (céleri, lait)</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri, gluten, lait)</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>Camembert (lait)</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p>  Poire bio locale</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corail (lait, moutarde)</p> <p> et riz bio</p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits (lait)</p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>		<p> Endive bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique miel (sulfites)</p> <p></p> <p> Omelette bio (œuf, lait)</p> <p> Epinards branches à la crème (lait)</p> <p>Edam (lait)</p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée (lait, œuf, gluten)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio</p> <p> (gluten, soja, moutarde, sulfites)</p> <p>Mimolette (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Orange bio</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>



MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 06/02/2023 au 10/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Maïs</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pomme de terre bio</p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p>Pomme bio locale</p> <p>Poire bio locale</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou blanc bio local</p> <p>Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade verte bio vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p>Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p>Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Bar à entrée ***</p> <p>Crêpe au fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Pizza à l'emmental <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Samoussa de légumes <i>(gluten, soja)</i></p> <p>Dahl de lentilles corail et riz BIO <i>(lait, moutarde)</i></p> <p>Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio</p> <p>Clémentine bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 13/02/2023 au 17/02/2023.

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> Tajine marocain p.chiche, semoule bio <i>(gluten, fruit à coques, moutarde)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale Poire bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Mâche</p> <p> Vinaigrette bio et citron <i>Xā aā !^c^ Aā A^Aāā [^ ^c^</i> <i>Q [^ cōā^E^]-ā^•D^</i></p> <p></p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p>Houmous de carotte et chip's de maïs <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Nuggets de blé <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Céleri rémoulade bio <i>(moutarde, celeri, œuf, sulfites)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p> Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p></p> <p> Gâteau au citron maison <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>