



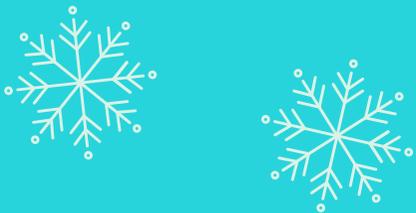
MENU COLLEGE VEGETARIEN



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> et dosette de sucre blanc</p> <p>Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>



MENU COLLEGE VEGETARIEN

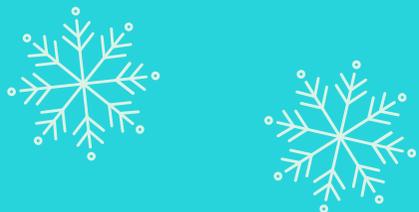


Semaine du 09/01/2023 AU 13/01/2023

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></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 * 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 *</p> <p> Poire bio de producteur local*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





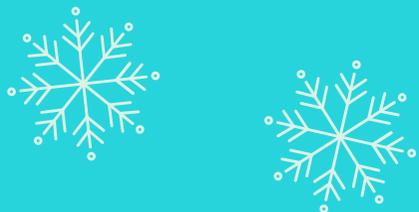
MENU COLLEGE VEGETARIEN



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*</p> <p> Kiwi bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio *</p> <p> 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 *</p> <p> Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou chinois</p> <p> 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></p> <p> 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> </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*</p> <p> 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> 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 *</p> <p> 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*</p> <p>  Poire bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p> Salade verte bio *</p> <p> 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*</p> <p> 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 <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio locale*</p> <p>  Poire bio locale *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio *</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corail <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> et riz bio</p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p> Endive bio * Vinaigrette bio balsamique miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Epinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></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  (moutarde, sulfites)</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pomme de terre bio *</p> <p>Emmental (lait)</p> <p>  Pomme bio locale*   Poire bio locale*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Chou blanc bio local*</p> <p> Vinaigrette bio au miel (moutarde, sulfites)</p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p>  Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Poire au sirop</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Salade verte bio*   vinaigrette bio au pesto (lait, œuf)</p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio* (gluten)</p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p> Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>	<p>***Bar à entrée***</p> <p> Crêpe au fromage (gluten, lait)</p> <p> Pizza à l'emmental (gluten, lait)</p> <p> Samoussa de légumes (gluten, soja)</p> <p> Dahl de lentilles corail et riz BIO (lait, moutarde)</p> <p> Saint Nectaire AOP* (lait)</p> <p> Banane bio*  Clémentine bio*</p> <p> Baguette bio (gluten)</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> Camembert <i>(lait)</i></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>Xà aà !^c^ Àq A/Àaà [^ ^c^</i> <i>Q [^ cã^E^ ^-ã^•D^</i></p> <p> Riz bio et légumes aux épices</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> 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> 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> Fromage blanc bio local de</p> <p> Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p> Gâteau au citron maison <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>

