



# 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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*</p> <p><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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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  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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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 <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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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</p> <p> 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> 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 <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale*  Poire bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Chou blanc bio local  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> et dosette de sucre blanc</p> <p>Poire au sirop</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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><b>*** Bar à entrée ***</b></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*  Clémentine bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>

