



MENU MATERNELLE 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> Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) <i>(sulfites)</i></p> <p> Blé bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> 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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p></p> <p>Purée de potiron et pommes de terre <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></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i></p> <p><i>(lait)</i></p> <p> Blé BIO <i>(gluten)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></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>Barre pâtissière à partage <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<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</p> <p> Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>





MENU MATERNELLE 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> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au soja <i>(soja, gluten, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Blé aux légumes et basilic BIO <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Poire bio local</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfite)</i></p> <hr/> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Berbère ***</p> <p> Couscous de légumes BIO <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Miel</p> <hr/> <p>Clémentine bio</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>	<p>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain aux noix bio <i>(gluten, fruit à coques)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE 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>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> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</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>Sucre dose</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Nuggets de blé <i>(céleri, gluten)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</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</p> <p> 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 maison</p> <p> </p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</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> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE 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>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Orange bio</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Barre pâtissière à partage <i>(gluten,œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri rémoulade bio <i>(moutarde,œuf,sulfites,céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten,soja)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p> Salade verte bio Vinaigrette bio au pesto <i>(lait,œuf)</i></p> <p> Dés de cantal AOP <i>(lait)</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>—</p> <p> Gâteau Vendéen cuisiné par nos équipes <i>(gluten,œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</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>—</p> <p> Banane bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coques,lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE 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	VENREDI
<p>Velouté de potiron et pommes de terre <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</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></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Purée cuisinée par nos équipes de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> </p> <p>Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Endive bio Vinaigrette bio balsamique au miel <i>(sulfites)</i></p> <p> et édam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Epinards branches à la crème <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></p> <p></p> <p>Gaufre poudré <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE 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> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pomme de terre bio</p> <p></p> <p> Emmental (lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Végétarien *** (lait)</p> <p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pomme bio</p>	<p> Potage Crecy Des de Mimolette (lait)</p> <p></p> <p>Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf, lait)</p> <p> Orange bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio vinaigrette bio au pesto (lait, œuf)</p> <p></p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio (gluten)</p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Petits beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p> Banane bio</p>	<p> Dahl de lentilles corail et riz BIO (lait, moutarde)</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Pain aux noix bio (gluten, fruit à coques)</p> <p>Miel</p> <p> Lait bio (lait)</p>



MENU MATERNELLE 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> Tajine marocain pois chiche, semoule bio <i>(gluten, moutarde, fruit à coque)</i></p> <p> Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio et citron</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</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</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> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</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 cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>





MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 20/02/2023 au 24/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Crème de marron Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Poulet LR Gratin de chou fleur <i>(lait, gluten)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Orange bio</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Mâche Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Clafoutis brocolis, pommes de terre bio et mozzarella maison (œuf bio) <i>(œuf, lait)</i></p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <hr/> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Tarte aux fromages cuisiné par nos équipes <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque lait)</i></p> <hr/> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

