



# MENU ELEMENTAIRE 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> Poire bio locale  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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>	<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  Clémentine bio</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>	<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>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Carottes râpées bio local  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> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>





# MENU ELEMENTAIRE 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>(gluten, soja, 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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, oeuf)</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</p> <p>  Poire bio local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfite)</i></p> <p></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>  dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p><b>*** Menu Berbère ***</b></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></p>	<p>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, oeuf)</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> <p></p>





# MENU ELEMENTAIRE 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  Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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   Poire bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> <hr/>	<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> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE 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> <hr/>	<p> Velouté de potiron et pommes de terre et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio,  légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pomme bio locale  Poire bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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></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> <hr/>	<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> <hr/>	<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  Clémentine bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN



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

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

## LUNDI

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

(céleri, gluten, lait)

Haricots verts extra fins

Camembert

(lait)

Pomme bio locale

Poire bio locale

Pain de campagne bio  
(gluten)

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade verte bio  
Vinaigrette bio aux herbes  
(moutarde, sulfites)

Dahl de lentilles corail et riz bio

Yaourt aux fruits  
(lait)

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Pain de campagne bio  
(gluten)

## MERCREDI

Quenelle sauce provençale  
(gluten, œuf)  
Purée maison de pommes de terre bio local  
(lait)

Cantal AOP  
(lait)

Clémentine bio  
Kiwi bio

Pain de campagne bio  
(gluten)

Baguette bio  
(gluten)  
Confiture d'abricots bio  
Lait bio  
(lait)

## JEUDI

### \*\*\* Les pas pareilles \*\*\*

Endive bio  
Vinaigrette bio balsamique au miel  
(sulfites)  
et édam  
(lait)

Omelette BIO  
(œuf, lait)

Epinards branches à la crème  
(lait)

Crêpe nature sucrée  
(lait, œuf, gluten)  
et confit poire miel orange

Pain de campagne bio  
(gluten)

## VENDREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Potage Crécy (carotte, pdt)  
(céleri, lait)  
Dés de mimolette  
(lait)

Couscous de légumes bio  
(gluten, soja, moutarde, sulfites)

Banane bio  
Orange bio

Pain de campagne bio  
(gluten)





# MENU ELEMENTAIRE 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   Poire bio locale</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Chou blanc bio local  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 Quart de lait (lait) et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/>	<p> Flan de patate douce, pdt bio</p> <p>et mozzarella (œuf, lait)</p> <p></p> <p>Mimolette (lait)</p> <p></p> <p> Orange bio  Kiwi bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten) Chocolat au lait (tablette) (lait, soja) Lait bio (lait)</p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> <hr/>	<p> Dahl de lentilles corail et riz BIO (lait, moutarde)</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio  Clémentine bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE 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 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</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</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio local  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio <i>(œuf)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Edam <i>(lait)</i></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>Chocolat noir (tablette) Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Potage Cultivateur ( carotte, pomme de terre, poireau, chou fleur, céleri, haricot vert, petits pois) <i>(céleri, lait)</i></p> <p>et emmental bio <i>(lait)</i></p> <p> Nuggets de blé <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</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 Sigy <i>(lait)</i></p> <p>  Sucre de canne CE</p> <p> Gâteau au citron cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>



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

