



MENU COLLEGE



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>Rôti de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon)  <i>(moutarde, sulfites)</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*  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> <hr/>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.



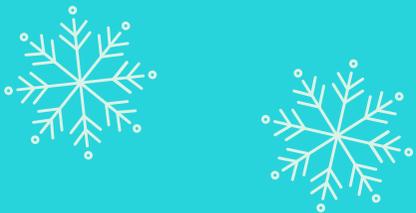
MENU COLLEGE



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>(gluten,soja,sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce coco,citron <i>(poisson,céleri,gluten,lait)</i></p> <p> Riz bio</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></p> <p> Poulet LR Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(céleri,lait,moutarde)</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></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Guacamole au fromage blanc <i>(lait)</i></p> <p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</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></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>



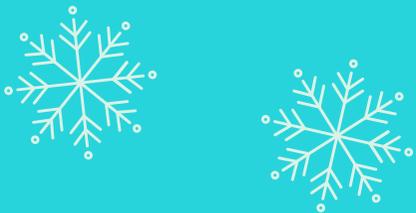
MENU COLLEGE



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>Boulettes de bœuf CHAR sauce provençale</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</p> <p> 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>Potimenter de poisson PMD (purée de potiron et pommes de terre)  <i>(poisson, céleri, gluten, 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

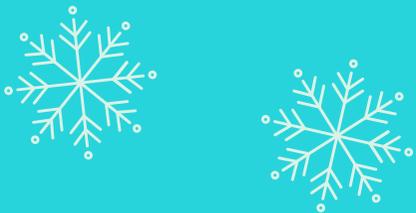


Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

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 *</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></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>Saucisse de volaille façon chipolatas</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



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> Sauté de porc* Ir au curry Sauté de dinde Ir au curry <i>(moutarde)</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 *</p> <p> Vinaigrette bio balsamique au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Filet de merlu PMD sauce citron <i>(poisson, gluten, lait, céleri)</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 *</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

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> Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise <i>(moutarde)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p> Emmental <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale* Poire bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio local* Vinaigrette bio au miel <i>(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 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>*** 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 DCG Pizza à l'emmental DCG <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Samoussa de légumes DCG <i>(gluten, soja)</i></p> <p> Nuggets de poulet DCG <i>(gluten)</i></p> <p> Riz bio Carottes fraîches bio locales *</p> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio* Clémentine bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>



MENU COLLEGE



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>*** Bar à vinaigrettes ***</p> <p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio et citron Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de veau bio marengo Petits pois extra fins</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> Meunière colin d'Alaska PMD <i>(gluten, œuf, poisson)</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>(céleri, moutarde, œuf)</i></p> <p> Rôti de porc* ILR au curry et Rôti de dinde LR sauce au curry <i>(moutarde)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy * <i>(lait)</i> 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>

