



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

 Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) (sulfites)

 Blé bio (gluten)



Emmental (lait)



  Pomme bio locale*

 Pain de campagne bio (gluten)



Pain au lait (gluten, lait, œuf)

Compote de pommes et abricots allégée en sucres

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade iceberg

 Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)



 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio



 Pont l'Évêque AOP* (lait)



Compote de pommes allégée en sucre

 Pain de campagne bio (gluten)



 Baguette bio (gluten)

 Confiture d'abricots bio

 * Clémentine bio

MERCREDI

Beignet stick mozzarella (gluten, lait, œuf)

 Purée de potiron et pommes de terre (lait)



  Yaourt nature local bio

Quart de lait (lait)

et dosette de sucre blanc



  Pomme bio locale*

 Pain de campagne bio (gluten)



 Baguette bio (gluten)

Chocolat noir (tablette)

Lait bio* (lait)

JEUDI

Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) (céleri)

et emmental râpé (lait)

Blé BIO (gluten)

Petits pois extra fins



Galette des Rois (fruit à coque, gluten, lait, œuf)

 Pain de campagne bio (gluten)



Barre pâtissière à partage (gluten, lait, œuf)

* Banane bio

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

  Carottes râpées bio local*

 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne (moutarde, sulfites)



Fusilli bio aux épinards bio et chèvre (lait, gluten)



Fromage blanc bio local de

  Sigy (lait)

et dosette de sucre blanc

 Pain de campagne bio (gluten)



 Baguette bio (gluten)

Miel

Compote de pommes allégée en sucre





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

  Chou blanc bio local *
 Vinaigrette bio au soja
(soja, gluten, sulfites)



 Blé aux légumes et
basilic BIO
(gluten)



Yaourt aromatisé
(lait)

 Baguette bio
(gluten)

Gaufre poudrée
(soja, gluten, œuf)

 Clémentine bio*

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de betteraves bio *
 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)



Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage
italien)
(gluten, lait, œuf)

 Coquillettes bio
(gluten)



Fromage fondu kiri
(lait)



  Poire bio local*

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture de fraises bio

 Lait bio*
(lait)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

  Carottes râpées bio local *
 Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfite)



Enchilada (Haricots rouges, maïs)
(lait)



Tortilla de blé
(gluten)



Fromage blanc bio local de
Sigy
(lait)

 dosette de sucre blanc

 Baguette bio
(gluten)

Boudoirs
(gluten, lait, œuf)

Compote de pommes allégée en
sucre

JEUDI

*** Menu Berbère ***

  Couscous de légumes
BIO *
(gluten, soja, moutarde, sulfites)



 Yaourt nature local bio
Quart de lait
(lait)



Miel



Clémentine bio*

 Baguette bio
(gluten)

 Baguette bio
 Confiture d'abricots bio
*Banane bio

VENDREDI

Quenelle sauce
provençale
(gluten, œuf)
Petits pois extra fins

 Riz bio



 Saint Nectaire AOP*
(lait)



 Banane bio*

 Baguette bio
(gluten)

 Pain aux noix bio
(gluten, lait, œuf)
et beurre
(lait)

 Lait bio *
(lait)

Inspirations
sOgeres



* 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



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
Sauce ratatouille et pois cassés  Pennes bio (gluten)  Gouda (lait)   Clémentine bio *  Pain de campagne bio (gluten)  Baguette bio (gluten) Chocolat au lait (tablette) (soja, lait)  Lait bio * (lait)	*** Menu Végétarien ***  Salade verte bio *  Vinaigrette bio au miel (moutarde, sulfites)  Parmentier de lentilles corail (lait)  Yaourt nature local bio  Quart de lait (lait) Sucre dose  Pain de campagne bio (gluten)  Madeleine (gluten, œuf)  *Kiwi bio	Nuggets de blé (céléri, gluten)  Riz bio et petits légumes  Mimolette (lait)   Pomme bio locale*  Pain de campagne bio (gluten)  Baguette bio (gluten)  Confiture d'abricots bio  Lait bio (lait)	*** Menu Végétarien ***  Chou chinois Vinaigrette bio et citron  Pizza tomate fromage (gluten, lait)   Fromage blanc bio local de Sigy (lait)  et dosette de sucre blanc  Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger maison  Pain de campagne bio (gluten)  Petits beurre (gluten, lait, œuf)  Banane bio *	Parmentier de lentilles vertes (lait)  Pointe de Brie (lait)   Banane bio*  Pain de campagne bio (gluten)  Baguette bio (gluten)  Confiture de fraises bio  Lait bio * (lait)





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

*** Menu Végétarien ***

-   Chou rouge frais bio local
-  Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne
(moutarde, sulfites)
-
- Haricots rouges et maïs façon chili
-
-  Pennes bio
(gluten)
- Fromage frais Carré frais
(lait)
-
- Compote de pommes allégée en sucre
-  Baguette bio
(gluten)
-
-  Baguette bio
(gluten)
- Chocolat noir (tablette)
- * Orange bio

MARDI

-  Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio
-
- Emmental
(lait)
-
-   Pomme bio locale*
-  Baguette bio
(gluten)
-
- Barre pâtissière à partage
(gluten, œuf)
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI

-  Céleri rémoulade bio *
(moutarde, œuf, sulfites, céleri)
-
-  Steak de seitan bio
(blé et légumes)
(gluten, soja)
-
-  Épinards branches à la crème
(lait)
-
-  Petit suisse nature bio *
(lait)
-  Confiture d'abricots bio
-  Baguette bio
(gluten)
-
-  Baguette bio
(gluten)
- Fromage fondu Vache qui rit
(lait)
- * Pomme bio

JEUDI

-  Salade verte bio *
-  Vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)
-  Dés de cantal AOP*
(lait)
-
-  Boulettes de sarrasin,
lentilles et légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)
- Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)
-
-  Gâteau Vendéen
cuisiné par nos équipes
(gluten, œuf)
-  Baguette bio
(gluten)
-
- Pain aux raisins
(gluten)
- et beurre
(lait)
- * Orange bio

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Œuf dur bio
(œuf)
-  Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
-
- Riz bio et légumes aux épices
-
-  Banane bio*
-  Baguette bio
(gluten)
-
-  Baguette bio
(gluten)
- Pâte à tartiner bio
(fruit à coques, lait)
-  Lait bio *
(lait)





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

Velouté de potiron et
pommes de terre
(céleri, lait)

Boulettes de sarrasin,
lentilles et légumes sauce
tomate
(céleri, gluten, lait)

 Haricots verts extra fins

  Pomme bio locale *

 Pain de campagne bio
(gluten)

Madeleine
(gluten, œuf)

 Lait bio *
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio *

 Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)

Dahl de lentilles corail
(lait, moutarde)

 et riz bio

Yaourt aux fruits
(lait)

Compote de pommes et
bananes allégée en sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)

 * Pomme bio

MERCREDI

Quenelle sauce
provençale
(gluten, œuf)

  Purée cuisinée par nos
équipes de pommes de
terre bio local
(lait)

 Cantal AOP*
(lait)

 Clémentine bio*

 Pain de campagne bio
(gluten)

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

JEUDI

 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)
Pain de campagne bio
(gluten)

 Gaufre poudrée
(soja, gluten, œuf)
* Banane bio

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de betteraves bio *
 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)
Dés de mimolette
(lait)

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

 Banane bio*

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)
Chocolat noir (tablette)
Lait bio *
(lait)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles



Cuisiné par
nos équipes



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



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





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

*** Menu Végétarien ***

  Tajine marocain
pois chiche, semoule
bio
(gluten, moutarde, fruit à coque)

Camembert
(lait)

  Pomme bio locale*

 Pain de campagne bio
(gluten)

Madeleine
(gluten, œuf)

 Lait bio *
(lait)

MARDI

Mâche
 Vinaigrette bio et citron

 Riz bio
et légumes aux épices

 Yaourt nature local
bio Quart de lait *
(lait)

Confiture d'abricots bio

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Chocolat noir (tablette)
Clémentine bio *

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

  Carottes râpées bio local
 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)

 Omelette bio
(œuf, lait)

 Pennes bio
(gluten)

Ratatouille à la niçoise

Edam
(lait)

Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

 baguette bio
(gluten)

 Confiture de fraises bio
Compote de pommes allégée
en sucre

JEUDI

 Nuggets de blé
(gluten, œuf)

 Épinards branches à la
crème
(lait)

 Emmental bio*
(lait)

 Banane bio*

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Boudoirs
(gluten, lait, œuf)
Lait bio*
(lait)

VENDREDI

Boulettes de sarrasin,
lentilles et
légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)

 Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)

 Fromage blanc bio local de
Sigy
(lait)

 Sucre de canne CE

 Gâteau au citron
cuisiné par nos équipes
(gluten, œuf)

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture d'abricots bio
* Banane bio

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce
équitable



Décongelé



Cuisiné par
nos équipes



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Produit local



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

