



MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

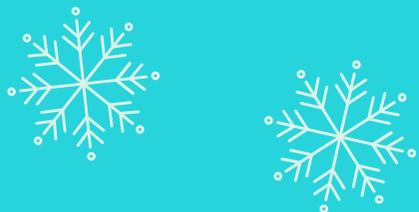


Semaine du 02/01/2023 au 06/01/2023.

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) (sulfites)</p> <p> Blé bio (gluten)</p> <p></p> <p>Emmental (lait)</p> <p></p> <p> Poire bio locale * Pomme bio locale*</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/> <p>Pain au lait (gluten,lait,œuf)</p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque AOP* (lait)</p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p>Beignet stick mozzarella (gluten,lait,œuf)</p> <p></p> <p>Purée de potiron et pommes de terre (lait)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p> Pomme bio locale* Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p></p> <p>Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Lait bio * (lait)</p>	<p> Blé BIO (gluten)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Camembert (lait)</p> <p>Galette des Rois (fruit à coque, gluten,lait,œuf)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local * Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne (moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre (lait,gluten)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>





MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

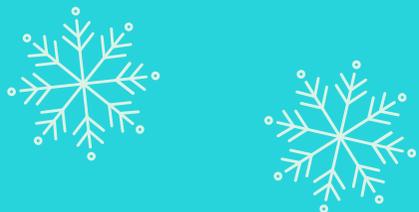


Semaine du 09/01/2023 AU 13/01/2023

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 (gluten, soja, sulfites)</p> <p></p> <p> Blé aux légumes et basilic BIO (gluten)</p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé (lait)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) (céleri)</p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p></p> <p>Fromage fondu kiri (lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio local*</p> <p> Poire bio local *</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local *</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (moutarde, sulfite)</p> <p></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) (lait)</p> <p>Tortilla de blé (gluten)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p> dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Boudoirs (gluten, lait, oeuf)</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Berbère ***</p> <p> Couscous de légumes BIO * (gluten, soja, moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait * (lait)</p> <p>Miel</p> <p></p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p>	<p>Quenelle sauce provençale (gluten, oeuf)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio *</p> <p> Poire bio de producteur local*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p>





MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

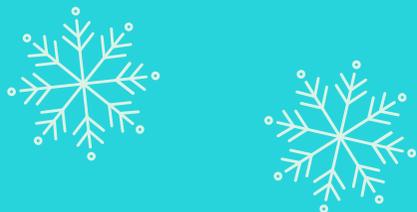


Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

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 *</p> <p> Kiwi bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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> 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*</p> <p> 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>*** Menu Végétarien ***</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></p> <p> 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> <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*</p> <p> 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> 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> 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> 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> 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> 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</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>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio * 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> 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>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Purée maison de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> </p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio* Kiwi bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio Lait bio * <i>(lait)</i></p>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p> Endive bio * Vinaigrette bio balsamique au miel <i>(sulfites)</i> 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> et confit poire miel orange</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Potage Crécy (carotte, pdt) <i>(céleri, lait)</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* Orange bio*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>





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 <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale* Poire bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio local *</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Flan de patate douce, pdt bio</p> <p></p> <p>et mozzarella <i>(œuf, lait)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Lait bio * <i>(lait)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio * vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p></p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Dahl de lentilles corail et riz BIO <i>(lait, moutarde)</i></p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio* Clémentine bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></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></p> <p></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></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>	<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)</p> <p>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></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, œuf)</i></p> <p></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></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></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>



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>*** Vacances ***</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>*** Vacances ***</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>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</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>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</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>*** Vacances ***</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>

