

MENU COLLEGE

Semaine du 08/05/2023 au 12/05/2023

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



LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


 Salade de tomate bio
 Vinaigrette bio balsamique
(moutarde, sulfites)
et croûtons
(gluten, lait)





 Sauté de bœuf LR marengo
Petits pois extra fins





Fromage blanc bio local de Sigy
 *(lait)*
Sucre roux
Rocher noix de coco
(œuf, fruit à coques)

 Pain de campagne bio
(gluten)


Guacamole au fromage blanc bio
CPNE
(lait)
Filet de merlu pmd sauce curry
 *(gluten, moutarde, poisson, lait)*




 Riz bio et petits légumes



Tomme blanche
(lait)



Fraises et sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

***** Menu Végétarien *****

 Céleri bio local en
rémoulade
(celeri, moutarde, oeuf, sulfites)



Nuggets de blé
(gluten, céleri)

 Carottes fraîches bio locales



 Yaourt nature local bio
(lait)

Quart de lait
et dosette de sucre blanc



Compote de pommes allégée en
sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos
équipes



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



biologique

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 22/05/2023 au 26/05/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio au miel  Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>(sulfites)</i> Petits pois extra fins <hr/>  Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Pêches au sirop <hr/>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	Salade iceberg  Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i> Meunière colin pmd d'Alaska frais  <i>(gluten,lait,oeuf,poisson)</i> Pommes smile <hr/>  Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i>  Confiture de fraises bio <hr/>  Pomme bio locale*  Ananas bio * <hr/>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>		*** Bar à entrée *** Rillettes de sardine et céleri <i>(poisson,céleri)</i>  Guacamole au fromage blanc bio CPNE <i>(lait)</i>  Poulet LR <hr/>  Semoule bio <i>(gluten)</i> Légumes couscous <i>(moutarde,céleri,lait)</i>  Pont l'Évêque AOP* <i>(lait)</i> <hr/>  Moelleux à la fleur d'oranger cpne <i>(gluten,œuf)</i> <hr/>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	*** Menu Végétarien *** Salade iceberg Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i> <hr/> Haricots rouges et maïs façon chili <hr/>  Riz bio Camembert <i>(lait)</i> <hr/>   Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne <hr/>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer 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 29/05/2023 au 02/06/2023

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

  Salade verte bio
Vinaigrette bio au pesto
(lait, oeuf)





Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*


  Purée cpne de pommes
de terre bio locale
(lait)





  Fromage blanc bio local de
Sigy
(lait)
et dosette de sucre blanc
Compote de pommes et ananas


 Baguette bio
(gluten)


  Carottes râpées bio Ici

 Vinaigrette bio balsamique
(moutarde, sulfites)




 Sauté de veau bio
sauce
fermière


 Coquillettes bio
(gluten)
Fromage frais Carré frais
(lait)






Mousse au chocolat noir
(lait, soja)
Baguette bio
(gluten)




***** Menu Végétarien *****


 Guacamole au fromage
blanc bio cpne
(lait)





  Couscous de légumes bio
(légumes couscous bio, pois
chiche bio, raisin sec, fève et
semoule bio)
(moutarde, sulfites, soja, gluten)




Mimolette
(lait)



 Banane bio*

 Pastèque bio*

 Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


 Cuisiné par nos équipes  Issu de l'agriculture biologique  Produit local


MENU COLLEGE

Semaine du 05/06/2023 au 09/06/2023

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

LUNDI



 Maïs
Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)


 Sauté de boeuf lr printanier
Petits pois extra fins



Édam
(lait)





 Pomme bio locale*
 Ananas bio *


 Pain de campagne bio
(gluten)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

  Salade de tomate bio local
vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)




 Dahl de lentilles corails et riz bio
(lait, moutarde)



 Yaourt nature local bio Quart
de lait
(lait)
Miel





Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

 Pain de campagne bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

 Salade de betteraves bio
 Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)



Poulet LR

Pommes smile



Haricots verts extra fins



Pont l'Évêque AOP*
(lait)



Banane bio*





Pastèque bio *



Pain de campagne bio
(gluten)

VENREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)



Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé
(gluten)



Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)



Sucre de canne CE



Compote de pommes et
ananas allégée en sucre



Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local




MENU COLLEGE


Semaine du 12/06/2023 au 16/06/2023

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

  Salade de tomate bio local
 Vinaigrette bio balsamique
(moutarde, sulfites)

Pâtes bio, brocolis bio cheddar
 et mozzarella
(gluten, lait, oeuf)



Yaourt aux fruits
(lait)


 Pomme bio locale*


 Nectarine bio *


 Baguette bio
(gluten)


MARDI

  Concombres rondelles bio local

 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)


 Sauté de veau bio sauce tomate

 Lentilles mijotées bio
(céleri)

 Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)

coulis de fruits rouges

Compote de pommes et poires allégée en sucre


 Baguette bio
(gluten)


MERCREDI


JEUDI

*** Bar à fromage ***

Rillettes de sardine et céleri
(poisson, céleri, moutarde, lait, oeuf)

 Rôti de porc*LR sauce dijonnaise


 Rôti de dinde LR sauce dijonnaise
(moutarde, sulfites)

 Riz bio
Brocolis

Edam
Pointe de Brie
Fromage fondu kiri
(lait)




 Banane bio*

 Melon bio*


 Baguette bio
(gluten)

VENDREDI


*** Menu Végétarien ***


  Carottes râpées bio local
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

PIZZA TOMATE, FROMAGE
(gluten, lait)

 Yaourt nature local bio Quart de lait
(lait)

Sucre de canne CE

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

 Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer



durable

Produit local








MENU COLLEGE

Semaine du 19/06/2023 au 23/06/2023

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

-  Salade de betteraves bio
-  Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)
-  Fusilli bio aux épinards bio et chèvre
(gluten, lait)
-  Saint Nectaire AOP*
(lait)
-  Nectarine bio*
-  Ananas bio *
-  Pain de campagne bio
(gluten)

MARDI




-   Salade de tomate bio local
-  Vinaigrette bio au basilic
(sulfites)
-  Sauté de bœuf LR
sauce au thym
- Purée de potiron et pommes de terre
(lait)
-  Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)
-  et dosette de sucre blanc
-  Tarte au flan DCG
(gluten, lait, œuf)
-  Tarte aux pommes DCG
(gluten, lait, œuf)
-  Pain de campagne bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

- Concombres rondelles bio local
-   Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)
- Nuggets de poulet
(gluten)
-  Carottes fraîches bio locales
- Yaourt nature local bio Quart de lait
(lait)
- et dosette de sucre blanc
- Compote de pommes allégée en sucre
-  Pain de campagne bio
(gluten)

VENDREDI

- Samoussa de légumes
(soja, gluten)
-  Filet de limande pmd sauce aurore
(poisson, gluten, lait, céleri)
-  Riz bio
- Ratatouille à la niçoise
- Mimolette
(lait)
- Abriçot bio*
-  Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Dégel



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer




durable Produit local


MENU COLLEGE


Semaine du 26/06/2023 au 30/06/2023


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


LUNDI

 Mâche
Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)


 Sauté de porc* LR sauce
fermière (bouillon de volaille
petits pois, carotte)

 Sauté de dinde LR façon
fermière

 Purée cpne de pommes de
terre bio local
(lait)

 Yaourt nature local bio
Quart de lait
(lait)


et dosette de sucre blanc


 Pêche bio *

Baguette bio
(gluten)


MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

 Concombres rondelles bio local


 Vinaigrette bio aux herbes
(sulfites, moutarde)

Haricots rouges et maïs façon
chili

 Riz bio

Pointe de Brie
(lait)

Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

MERCREDI

*** **Menu Végétarien** ***

Salade de tomate bio local
vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)

Filet de cabillaud pmd sauce
carotte
(poisson, gluten, lait, céleri)


Épinards branches à la crème
(lait)

Emmental
(lait)

Cake à la cannelle
cpne
(farine locale)
(gluten, lait, œuf)

Baguette bio
(gluten)


JEUDI

 Salade de tomate bio local
vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)

Filet de cabillaud pmd sauce
carotte
(poisson, gluten, lait, céleri)

Épinards branches à la crème
(lait)

Emmental
(lait)


 Cake à la cannelle
cpne
(farine locale)
(gluten, lait, œuf)

Baguette bio
(gluten)

VENREDI

*** **Menu Végétarien** ***

Haricot vert bio

 Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)

Oeuf dur bio
(œuf)

Taboulé (semoule BIO locale)
(gluten)

Camembert
(lait)

Banane bio*

Pêche bio*

Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

 Certifié Label Rouge
 Cuisiné par nos équipes
 Issu de l'agriculture biologique
 Produit de la mer durable
 Produit local