



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	VENREDI
	<p> Salade de tomate bio *</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i> et croûtons <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Sauté de bœuf LR marengo Petits pois extra fins</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre roux</p> <p>Rocher noix de coco <i>(œuf, fruit à coques)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p> Guacamole au fromage blanc bio CPNE <i>(lait)</i></p> <p> Filet de merlu pmd sauce curry <i>(gluten, moutarde, poisson, lait)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p>Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p>Fraises et sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade * <i>(celer, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales *</p> <p> Yaourt nature local bio <i>(lait)</i></p> <p>Quart de lait et dosette de sucre blanc</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>



MENU COLLEGE



Semaine du 15/05/2023 au 17/05/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio*  Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(gluten, soja)</i></p> <hr/> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>  Pomme bio locale*  Kiwi bio*</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Bar à dessert ***</p> <p> Concombres en rondelles bio*  Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron <i>(poisson, lait, céleri, gluten)</i></p> <hr/> <p> Riz bio  Haricots verts extra fins</p> <hr/> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre Compote de pommes et abricots</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>			





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



* 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 lcl *
 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

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)

VENREDI

- 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



Décongelé



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

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