





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) Omelette BIO (oeuf) 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) Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri, gluten, 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)





Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





biologique





Certifié Label Rouge Issu de l'agriculture Produit de la mer







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	VENDREDI
*** Menu Végétarien *** Salade de betteraves bio * Vinaigrette bio aux herbes Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) (gluten, soja) Emmental (lait) * Pomme bio locale * Kiwi bio Baguette bio (gluten)	***Bar à dessert *** Concombres en rondelles bio se Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfites) Haricots rouges et maïs façon chili Riz bio Yaourt aux fruits (lait) Compote de pommes et bananes allégée en sucre Compote de pommes et abricots			
	Baguette bio (gluten)			





Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

















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 (moutarde, sulfites) Omelette BIO (œuf, lait) Petits pois extra fins Yaourt nature local bio Quart de lait (lait) et dosette de sucre blanc Pêches au sirop Pain de campagne bio (gluten)	Salade iceberg Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites) Nuggets de blé (gluten,céleri) Pommes smile Fromage blanc bio local de Sigy* (lait) Confiture de fraises bio Pommes bio locale * Ananas bio Pain de campagne bio (gluten)		***Bar à entrée*** Rillettes de sardine et céleri (poisson,céleri) Guacamole au fromage blanc bio CPNE (lait) Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) * (gluten,soja,moutarde,sulfites) * Pont l'Évêque AOP (lait) Moelleux à la fleur d'oranger cpne (gluten,œuf) Pain de campagne bio (gluten)	*** Menu Végétarien *** Salade iceberg Vinaigrette bio au miel (sulfites,moutarde) Haricots rouges et maïs façon chili Riz bio Camembert (lait) Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne Pain de campagne bio (gluten)





* Aide UE à destination des écoles





d'Origine Protégée



équipes

Rouge





Produit local

Produit de la mer

durable

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.







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) Nuggets de blé (gluten,céleri) 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) Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) Coquillettes bio (gluten) Fromage frais Carré frais (lait) Danette choco noisette 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)





* Aide UE à destination des écoles Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy







Cuisiné par nos Issu de l'agriculture équipes biologique (OCR)







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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs Vinaigrette bio à la ciboulette (sulfites) Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri, gluten, lait) Petits pois extra fins Édam (lait) * Pomme bio locale * Ananas bio Pain de campagne bio (gluten)	*** Menu Végétarien *** Salade de tomate bio local* vinaigrette bio au pesto (lait, œuf) Dahl de lentilles corails et riz bio Yaourt nature local bio* Quart de lait (lait) Miel Compote de pommes et abricots allégée en sucres Pain de campagne bio (gluten)		Salade de betteraves bio* Vinaigrette bio aux herbes (sulfites) Steak de seitan bio (blé et légumes Pommes smile Haricots verts extra fins * Pont l'Evêque AOP (lait) * Banane bio * Pastèque bio Pain de campagne bio (gluten)	**** 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)

















Certifié Label Cuisiné par nos l'agriculture Produit de la Rouge







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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien *** Salade de tomate bio local * Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfites) Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella (gluten, lait) Yaourt aux fruits (lait) * Pomme bio locale * Nectarine bio Baguette bio (gluten)	Concombres rondelles bio local * Vinaigrette bio à la ciboulette (sulfites) Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio Fromage blanc bio local de Sigy (lait) coulis de fruits rouges Compote de pommes et poires allégée en sucre Baguette bio (gluten)		*** Bar à fromage *** Rillettes de sardine et céleri (poisson, céleri) Riz bio et légumes aux épices Edam Pointe de Brie Fromage fondu kiri (lait) * Banane bio * Melon bio Baguette bio (gluten)	**** 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)





* Aide UE à destination des écoles Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy









Certifié Label Rouge Issu de l'agriculture Produit de la mer biologique







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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien *** Salade de betteraves bio* Vinaigrette bio aux herbes Fusilli bio aux épinards bio et chèvre (gluten,lait) * Saint Nectaire AOP (lait) * Nectarine bio * Ananas bio Pain de campagne bio (gluten)	Salade de tomate bio local * Vinaigrette bio au basilic (sulfites) Carmentier aux lentilles corail 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)		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)	Samoussa de légumes (soja, gluten) Omelette BIO (oeuf, lait) Riz bio Ratatouille à la niçoise Mimolette (lait) * Abricot bio Pain de campagne bio (gluten)















Produit de la mer

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label







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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites) Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri, gluten, lait) Purée cpne de pommes de terre bio local (lait) Yaourt nature local bio Quart de lait (lait) et dosette decsuc e blan * Pêche bio Baguette bio (gluten)	*** Menu Végétarien *** Concombres rondelles bio Icl* Vinaigrette bio aux herbes (sulfites) Haricots rouges et maïs façon chili Riz bio Pointe de Brie (lait) Compote de pommes et ananas allégée en sucre Baguette bio (gluten)		Salade de tomate bio lcl * vinaigrette bio au pesto (lait) Fusilli bio aux épinards bio et chèvre (gluten,lait) Emmental (lait) Cake à la cannelle cpne (farine locale) Baguette bio (gluten)	*** Menu Végétarien *** Haricot vert bio * Vinaigrette bio à l'échalote Oeuf dur bio (ceuf) Taboulé (semoule BIO) (gluten) Camembert (lait) * Banane bio * Pêche bio Baguette bio (gluten)















Produit de la mer

Rouge

équipes

durable Produit local