








# MENU COLLEGE VEGETARIEN

## 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></p> <p>et croûtons <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Omelette BIO <i>(œuf)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</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> <hr/>		<p> Guacamole au fromage blanc bio CPNE <i>(lait)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fraises et sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Céleri bio local en rémoulade <i>(céleri, moutarde, œuf, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Quart de lait et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



biologique durable Produit local







# MENU COLLEGE VEGETARIEN



## 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	VENREDI
	<p> Salade verte bio Vinaigrette bio au pesto <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>  Purée cpne de pommes de terre bio locale <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p>Compote de pommes et ananas</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>  Carottes râpées bio Ici Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)</p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Danette choco noisette</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Guacamole au fromage  blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(moutarde, sulfites, soja, gluten)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio  Pastèque bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>



\* 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 VEGETARIEN

## 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	VENREDI
<p>Maïs</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(sulfites)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Édam <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale  Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade de tomate bio local vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p> Dahl de lentilles corails et riz bio</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio aux herbes <i>(sulfites)</i></p> <p>Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten)</i></p> <p>Pommes smile</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p> Pont l'Evêque AOP <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio  Pastèque bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade verte bio  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



# MENU COLLEGE VEGETARIEN

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



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

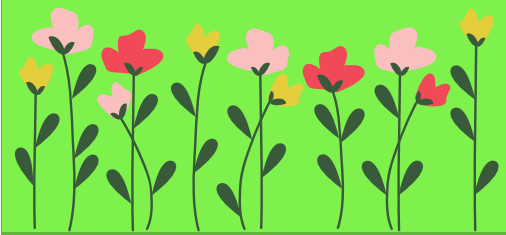
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Salade de tomate bio local   Vinaigrette bio balsamique  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Pâtes bio, brocolis bio cheddar   et mozzarella  <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Yaourt aux fruits  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale   Nectarine bio</p> <p>—</p> <p>Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>  Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette  <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i></p> <p>coulis de fruits rouges</p> <p>Compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p>		<p><b>*** Bar à fromage ***</b></p> <p>Rillettes de sardine et céleri  <i>(poisson, céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p>—</p> <p>Edam  Pointe de Brie  Fromage fondu kiri  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio</p> <p> Melon bio</p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Carottes râpées bio local   Vinaigrette bio au miel  <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>PIZZA TOMATE, FROMAGE  <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait  <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>—</p> <p> Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger</p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





# MENU COLLEGE VEGETARIEN

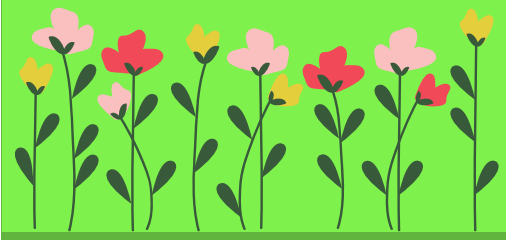
## Semaine du 19/06/2023 au 23/06/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio aux herbes</p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p> Nectarine bio  Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>	<p> Salade de tomate bio local  Vinaigrette bio au basilic <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Carmentier aux lentilles corail</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p>Tarte au flan DCG <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Tarte aux pommes DCG <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p> Concombres rondelles bio local  Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de poulet <i>(gluten)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Samoussa de légumes <i>(soja, gluten)</i></p> <p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Riz bio Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Abricot bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>





# MENU COLLEGE VEGETARIEN

## 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
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p>Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> </p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pêche bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Concombres rondelles bio local</p> <p></p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>  Salade de tomate bio local vinaigrette bio au pesto <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cake à la cannelle cpne (farine locale)</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Haricot vert bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote</p> <p></p> <p> Oeuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Taboulé (semoule BIO) <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio</p> <p> Pêche bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>



\* 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

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.