



# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN



## Semaine du 01/05/2023 au 05/05/2023

, Bf èi épi āi ī Bieèi æYŪi ò Bè æeYi æè Bè æèèi éðā æèèèBç Bèi Bè ééi æi i èāī Bī īī

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

**\*\*\* Vacances \*\*\***

Sauté de veau bio sauce aux olives

Haricots blancs coco bio sauce thym

Fromage frais Carré frais  
*(lait)*

Kiwi bio

Orange bio

Baguette bio  
*(gluten)*

---

Baguette bio  
*(gluten)*

Miel

Lait bio  
*(lait)*

**\*\*\* Vacances \*\*\***

Sauté de veau bio sauce aux olives

Haricots blancs coco bio sauce thym

Fromage frais Carré frais  
*(lait)*

Kiwi bio

Orange bio

Baguette bio  
*(gluten)*

---

Baguette bio  
*(gluten)*

Miel

Lait bio  
*(lait)*

**\*\*\* Vacances \*\*\***

**\*\*\* Menu Végétarien \*\*\***

Salade de tomate bio Vinaigrette bio au miel  
*(sulfites)*

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

Pointe de Brie  
*(lait)*

Compote de pommes allégée en sucre

Baguette bio  
*(gluten)*

---

Baguette bio  
*(gluten)*

Confiture d'abricots bio

Pomme bio locale

**\*\*\* Vacances \*\*\***

**\*\*\* Menu Végétarien \*\*\***

Haricots vert à l'échalote  
*(moutarde, sulfites)*

Fusilli bio aux épinards bio et chèvre  
*(gluten, lait)*

Cantal AOP  
*(lait)*

Pomme bio locale

Ananas bio

Baguette bio  
*(gluten)*

Pain aux noix AGB  
*(gluten, fruit à coques)*

et beurre  
*(lait)*

Lait bio  
*(lait)*

**\*\*\* Vacances \*\*\***

Tartinable cream cheese pesto vert  
*(lait, œuf, fruit à coques)*

Filet de limande pmd sauce aurore  
*(poisson, gluten, lait)*

Riz bio

Ratatouille à la niçoise

Yaourt nature local bio

Quart de lait  
*(lait)*

Confiture d'abricots bio

Baguette bio  
*(gluten)*

---

Baguette bio  
*(gluten)*

Chocolat noir (tablette)

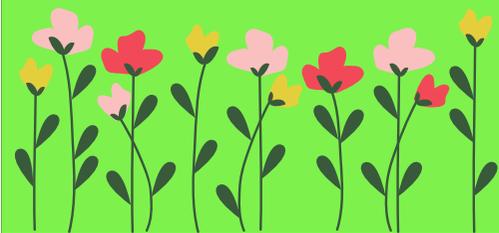
Kiwi bio



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



, éi ī èB ééi ééèr eŪi āŪi Ūiā āŪi BēY Bī ēi Ūiā āyèB PŪ ēi ééi éāī , éi ī Yéèi Bæèi Bē YŪi P Ūiā āyèB ç āB Bē éāY B P i è t u } ééi i æèèèB



# Menu Elémentaire Végétarien



## 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
	<p> Salade de tomate bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i> et croûtons <i>(gluten, lait)</i></p> <p>✂</p> <p> Omelette BIO <i>(oeuf)</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> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>✂</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>✂</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>✂</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <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, oeuf, 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>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/>





# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

## 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</p> <p> 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*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Concombres en rondelles bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Ananas bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>		



# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

## 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	VENREDI
<p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p>Pêches au sirop</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>Pommes smile</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <p> Ananas bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(œuf, lait, gluten)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Melon bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <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> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <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> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE 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, œuf)</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></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio et fond d'artichaut</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>✂</p> <p> Fricassée de lentilles bio,  légumes bio et pdt bio</p> <p>✂</p> <p> Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>✂</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pastèque bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Orange bio</p>	<p> Carottes râpées bio lcl</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>✂</p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, œuf)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p>✂</p> <p>Danette choco noisette</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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*</p> <p> Pastèque bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



# MENU ELEMENTAIRE 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>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(gluten, celeri, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Édam <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio locale*</p> <p> 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 <i>(lait, moutarde)</i></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> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO et locale) cpne <i>(gluten)</i></p> <p>et gouda <i>(lait)</i></p> <p>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise <i>(celeri, lait)</i></p> <p> Nectarine bio</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> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(soja, 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*</p> <p> Pastèque bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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/>

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



# MENU ELEMENTAIRE 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>*** Menu Végétarien ***</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, œuf)</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>	<p>  Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette  <i>(moutarde, 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    coulis de fruits rouges  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dés de mimolette  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles corail  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fraises et sucre</p> <p>—</p> <p> baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partage  <i>(œuf, gluten)</i></p> <p> Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p>Riz bio et légumes aux épices</p> <p>—</p> <p> Edam  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Banane bio*</p> <p>Melon bio*</p> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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>—</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait   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>



# MENU ELEMENTAIRE 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	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio   Vinaigrette bio aux herbes  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre  <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Saint Nectaire AOP*  <i>(lait)</i></p> <p> Nectarine bio*   Ananas bio *</p> <p> Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>  Salade de tomate bio local   Vinaigrette bio au basilic  <i>(sulfites)</i></p> <p> Carmentier aux lentilles corail  <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i>  et dosette de sucre blanc</p> <p>  Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade iceberg   Vinaigrette bio aux herbes  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella  <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p> Yaourt aromatisé  <i>(lait)</i></p> <p> Melon bio</p> <p> Pêche bio   Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio   Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p> Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote  <i>(sulfites)</i></p> <p> Nuggets de blé  <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait  <i>(lait)</i>  et dosette de sucre blanc</p> <p> Confiture de cerise noire</p> <p> Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> <b>Omelette BIO</b>  <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Riz bio  Ratatouille à la niçoise</p> <p> Mimolette  <i>(lait)</i></p> <p> Abricot bio *   Pain de campagne bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>



\*Aide UE à destination des écoles

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.

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local



# MENU ELEMENTAIRE 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	VENREDI
<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> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Concombres rondelles bio lcl  Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, 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 <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p> Melon bio</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>Fromage blanc bio locale de Sigy</p> <p> Miel</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Salade de tomate bio local  vinaigrette bio au pesto <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Dés d'emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Cake à la cannelle cpne (farine locale) <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Haricot vert bio  Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Oeuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Taboulé (semoule BIO locale) <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 <u><i>(gluten)</i></u></p>



\*Aide UE à destination des écoles

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.

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

Produit local