



MENU MATERNELLE 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	VENDREDI
<p> Omelette BIO <i>(lait, œuf)</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> <p>Pêches au sirop</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Palet breton pur beurre <i>(lait, gluten)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>Pommes smile</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy Confiture de fraises bio</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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> <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> Moelleux à la fleur d'oranger cpne <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade iceberg Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <hr/> <p> Riz bio Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Orange bio</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.



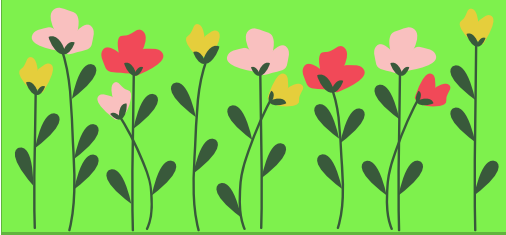
MENU MATERNELLE VEGETARIEN



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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio et fond d'artichaut</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></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> 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 Ici</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, œuf, gluten)</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio locale</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Gaufre poudrée <i>(gluten, œuf, soja)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>



MENU MATERNELLE 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, céleri, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Édam <i>(lait)</i></p> <p>Pomme bio locale *</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(fruits à coque, lait)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Pêche bio</p>	<p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO et locale) cpne et gouda <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</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>	<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>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Pomme bio locale</p>





MENU MATERNELLE 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, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Nectarine bio*</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</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 <i>(lait)</i></p> <p>coulis de fruits rouges</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Confiture de fraises bio Abricot</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>====</p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(lait, oeuf, 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>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <i>(lait)</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 <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> <p>====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>====</p> <p> Confiture d'abricots bio Pomme bio locale</p>



MENU MATERNELLE 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>*** Menu Végétarien ***</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 *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pain aux noix AGB <i>(gluten, fruit à coques)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<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> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</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> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <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> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Nectarine bio</p>	<p> Omelette BIO <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> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Chocolat noir (tablette) Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE 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> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Pêche bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres rondelles bio lcl</p> <p> 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 <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Pomme bio locale</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</p> <p> 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, lait, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Cake à la cannelle cpne (farine locale) <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Haricot vert bio</p> <p> 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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

