MENU ELEMENTAIRE

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

-ăđ ĐĐčĂēćĒđ đăĐčČĒ ĊčāÿēĖ ăČ ĄčČāĒćčČ Ăă ĊŭÿĎĎĐčĒćđćčČČă ċ ăČĒ Ăă Ččđ ĄčēĐČćđđăēĐđđ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	***** 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

Inspirations sOgeres

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

¯čēđ Čă ĎčēĒčČđ Ďÿđ ąÿĐÿČĒĐ ĊŭÿĂđăČăă ĒčĒÿĊă ĂŭÿĊăĐąĝČă ĂÿČđ Ččđ ĎĊÿĒđđ ¯čēđ ăčČđăćĊčČđ ăČ ăÿđ ĂŭÿĊăĐąĊă Ċÿ ċćđă ăČ ĎĊÿăă ĂŭēČ ±ŭ¢ŭª ĎčēĐ ĊŭăČĄÿČĒđ

Menu Elémentaire

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)* Sauté de bœuf LR marengo Petits pois extra fins Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)* Sucre roux Pain de campagne bio *(gluten)*	***** Menu Végétarien ***** *Salade de betteraves bio Vinaigrette bio à la ciboulette *(moutarde,sulfites)* Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio Camembert *(lait)* *Pomme bio locale *Kiwi bio Pain de campagne bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Miel *Lait bio *(lait)*	Filet de merlu pmd sauce curry *(gluten,moutarde,poisson,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)*

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

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 ELEMENTAIRE

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 *(moutarde,sulfites)* Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) *(gluten,soja)* Emmental *(lait)* Pomme bio locale* Kiwi bio* Baguette bio *(gluten)*	Concombres en rondelles bio * Vinaigrette bio balsamique *(moutarde,sulfites)* Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron *(poisson,lait,céleri,gluten)* Riz bio Haricots verts extra fins Yaourt aux fruits *(lait)* Baguette bio *(gluten)*	Rôti veau bio sauce crème et champignons *(lait)* Lentilles mijotées bio *(céleri)* Saint Nectaire AOP* *(lait)* Ananas bio Baguette bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture de fraises bio Lait bio * *(lait)*		

Inspirations sOgeres

* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée — 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 ELEMENTAIRE

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
Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *(sulfites)* 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)*	Meunière colin pmd d'Alaska frais *(gluten,lait,oeuf,poisson)* Pommes smile Fromage blanc bio local de Sigy* Confiture de fraises bio Pomme bio locale* Ananas bio * Pain de campagne bio *(gluten)*	***** Menu Végétarien ***** *Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise *(moutarde,sulfites,œuf)* Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) *(œuf,lait,gluten)* Coquillettes bio *(gluten)* Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc *(lait)* *Melon bio Pain de campagne bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture de fraises bio *Kiwi bio	Poulet LR Semoule bio *(gluten)* Légumes couscous *(moutarde,lait,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)* Haricots rouges et maïs façon chili Riz bio Camembert *(lait)* Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne Pain de campagne bio *(gluten)*

Inspirations sOgeres

* 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 ELEMENTAIRE

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 Baguette bio *(gluten)*	***** Menu Végétarien ***** * Salade de betteraves bio et fond d'artichaut Vinaigrette bio au miel *(sulfites)* Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio Pointe de Brie *(lait)* * Pomme bio locale * Pastèque bio Baguette bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture de fraises bio *Orange bio	Carottes râpées bio lcl * Vinaigrette bio balsamique *(moutarde,sulfites)* Sauté de veau bio sauce fermière Coquillettes bio *(gluten)* 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

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

* 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

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 ELEMENTAIRE

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
Sauté de boeuf lr printanier 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 corail 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)*	Taboulé aux raisins secs (semoule BIO et locale) cpne *(gluten)* et gouda *(lait)* Filet de merlu pmd sauce citron *(gluten,lait,poisson,céleri)* Ratatouille à la niçoise *(céleri,lait)* Nectarine bio Pain de campagne bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture d'abricots bio Lait bio * *(lait)*	Poulet LR 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)*

Inspirations sOgeres

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

* 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 ELEMENTAIRE

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,œuf)* Yaourt aux fruits *(lait)* Pomme bio locale* Nectarine bio * Baguette bio *(gluten)*	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 Baguette bio *(gluten)*	Salade iceberg Vinaigrette bio aux herbes *(moutarde,sulfites)* Dés de mimolette *(lait)* Brandade de poisson pmd (purée BIO) *(poisson,lait,céleri,gluten)* Fraises et sucre Baguette bio *(gluten)* Barre pâtissière à partage (lait,oeuf,gluten) Lait bio *(lait)*	Rôti de porc*LR sauce dijonnaise *Rôti de dinde LR sauce dijonnaise* *(moutarde,sulfites)* Riz bio Brocolis Edam *(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)*

Inspirations sOgeres

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

* 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

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 ELEMENTAIRE

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 *(sulfites,moutarde)* 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)* Sauté de boeuf lr sauce au thym Purée de potiron et pommes de terre *(lait)* Fromage blanc bio local de Sigy *(lait)* et dosette de sucre blanc Pain de campagne bio *(gluten)*	***** Menu Végétarien ***** Salade iceberg Vinaigrette bio aux herbes *(moutarde,sulfites)* Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella *(lait,œuf,gluten)* Yaourt aromatisé *(lait)* * Melon bio *Pêche bio Pain de campagne bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture d'abricots bio * Lait bio *(lait)*	*Concombres rondelles bio lcl 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 Confiture de cerise noire Pain de campagne bio *(gluten)*	Filet de limande pmd sauce *aurore* *(céleri,poisson,gluten,lait)* Riz bio Ratatouille à la niçoise Mimolette *(lait)* Abricot bio * Pain de campagne bio *(gluten)*

Inspirations sOgeres

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

* Aide UE à destination des écoles

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

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 ELEMENTAIRE

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)* 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 Baguette bio *(gluten)*	***** Menu Végétarien ***** Concombres rondelles bio local * Vinaigrette bio aux herbes *(moutarde,sulfites)* Haricots rouges et maïs façon chili Riz bio Pointe de Brie *(lait)* Compote de pommes et ananas allégée en sucre Baguette bio *(gluten)*	Melon bio* Navarin d'agneau LR Semoule bio *(gluten)* Légumes couscous *(moutarde)* Fromage blanc bio locale de Sigy* Miel Baguette bio *(gluten)* Baguette bio *(gluten)* Confiture de fraises bio Compote de pommes allégée en sucre	Salade de tomate bio local* vinaigrette bio au pesto *(lait,oeuf)* Dés d'emmental *(lait)* Filet de cabillaud pmd sauce carotte *(poisson,gluten,lait,celeri)* Épinards branches à la crème *((lait)* Cake à la cannelle cpne (farine locale) *(œuf,gluten,lait)* Baguette bio *(gluten)*	***** 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

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.