







# 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	VENREDI
<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</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> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron <i>(poisson, lait, céleri, gluten)</i></p> <hr/> <p> Riz bio</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <hr/> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Rôti veau bio sauce crème et champignons <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></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> <hr/> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <hr/>		




# MENU ELEMENTAIRE


Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023

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

LUNDI


 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)

MARDI

 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)


MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Salade coleslaw bio locale  
(carotte, chou blanc, mayonnaise)  
(moutarde, sulfites, oeuf)


Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
(oeuf, 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

JEUDI


 Poulet LR

 Semoule bio  
(gluten)

Légumes couscous  
(moutarde, lait, sulfites)

 Pont l'Évêque AOP\*  
(lait)

 Moelleux à la fleur  
d'oranger cpne  
(gluten, oeuf)

 Pain de campagne bio  
(gluten)

VENDREDI



\*\*\* 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	VENREDI
	<p> Salade verte bio Vinaigrette bio au pesto <i>(lait, oeuf)</i></p> <p></p> <p>Saucisse chipolatas* <i>Saucisse de volaille façon chipolatas</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio et fond d'artichaut 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 Pastèque bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio Orange bio</p>	<p>  Carottes râpées bio Ici</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de veau bio sauce fermière</p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></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*  Pastèque bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>

# MENU ELEMENTAIRE




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


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

### LUNDI

 Sauté de boeuf lr printanier  
Petits pois extra fins



 Édam  
(lait)


  Pomme bio locale\*  
 Ananas bio \*

 Pain de campagne bio  
(gluten)


### MARDI


\*\*\* 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)

### MERCREDI


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)

### JEUDI

 Poulet LR




 Pommes smile  
Haricots verts extra fins


 Pont l'Evêque AOP\*  
(lait)


 Banane bio\*  
 Pastèque bio \*  
Pain de campagne bio  
(gluten)

### VENREDI


\*\*\* 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



\* Aide UE à destination  
des écoles



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

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











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

LUNDI









### \*\*\* 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)*

MARDI

-   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)*

MERCREDI










-  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, œuf, gluten)*
- Lait bio  
*(lait)*

JEUDI

-   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)*

VENREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

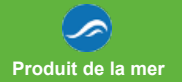
-   Carottes râpées bio local
-  Vinaigrette bio au miel  
*(sulfites)*
- 
- PIZZA TOMATE, FROMAGE  
*(gluten, lait)*
- 
-  Yaourt nature local bio Quart de lait  
*(lait)*
- Sucre de canne CE
- 
-  Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger
-  Baguette bio  
*(gluten)*

Inspirations  
sOgeres



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



durable

Produit local










# MENU ELEMENTAIRE

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





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

## LUNDI

### \*\*\* 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)

## MARDI



-  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)

## MERCREDI



### \*\*\* 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)

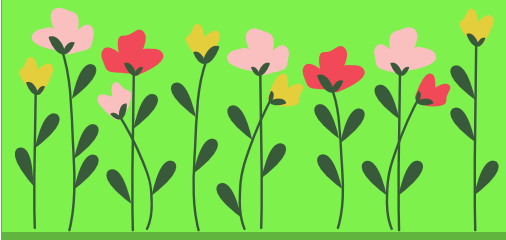
## JEUDI

- 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)

## VENDREDI

-  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)





# 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
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de porc* LR sauce fermière (bouillon de volaille petits pois, carotte)</p> <p> Sauté de dinde LR façon fermière</p> <p> Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio</p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Melon bio</p> <p>Navarin d'agneau LR</p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(moutarde)</i></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>(lait, oeuf)</i></p> <p>Dés d'emmental <i>(lait)</i></p> <p>Filet de cabillaud pmd sauce carotte <i>(poisson, gluten, lait, celeri)</i></p> <p>Épinards branches à la crème <i>((lait))</i></p> <p> Cake à la cannelle cpne <i>(farine locale) (œuf, gluten, lait)</i></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 <i>(sulfites)</i></p> <p>Oeuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Taboulé (semoule BIO locale) <i>(gluten)</i></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></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