



# 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

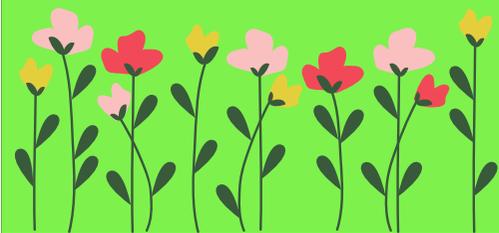


\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



, èi ī èBééi éèèr eŪi āŪi èāī āŪi BieYBieī Ūāī Bāī æeYi æè Bè æèèi éðā æèèèBç Bèi Bè ééi æi i èāī Bī īī



# 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/>



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

biologique

durable



# 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>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p> * Salade de betteraves bio   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*   Kiwi bio*</p> <hr/> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> *Concombres en rondelles bio   Vinaigrette bio balsamique  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Yaourt aux fruits  <i>(lait)</i></p> <hr/> <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> <hr/> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Confiture de fraises bio  * Lait bio  <i>(lait)</i></p>		



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



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 VEGETARIEN

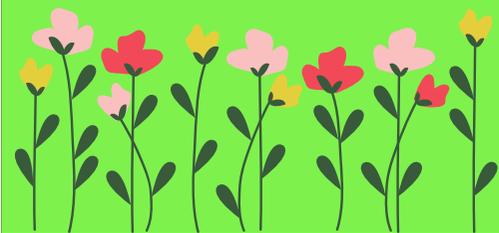
## Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Omelette BIO (œuf, lait) Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait (lait) et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Pêches au sirop</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p>Nuggets de blé (gluten, céleri)</p> <p>Pommes smile</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy*</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> *Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) (moutarde, sulfites, œuf)</p> <p>—</p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (œuf, lait, gluten)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p>—</p> <p> Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc (lait)</p> <p>—</p> <p>* Melon bio</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten)</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) * (gluten, soja, moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pont l'Évêque AOP* (lait)</p> <p>—</p> <p> Moelleux à la fleur d'oranger cpne (gluten, œuf)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p>—</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>—</p> <p> Riz bio</p> <p>Camembert (lait)</p> <p>—</p> <p> Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</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</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/>



\* 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 ELEMENTAIRE VEGETARIEN



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

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

### LUNDI

Boulettes de sarrasin,  
lentilles et  
légumes sauce tomate  
*(gluten, celeri, lait)*

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 corails 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)*



Beignet stick mozzarella

*(gluten, lait, œuf)*



Ratatouille à la niçoise

*(céleri, lait)*



\*Nectarine bio



Pain de campagne bio

*(gluten)*



Baguette bio

*(gluten)*



Confiture d'abricots bio



\*Lait bio

*(lait)*

### JEUDI

Steak de seitan bio  
(blé et légumes)

*(soja, gluten)*



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)*





# 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><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, 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>—</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><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>—</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait  <i>(lait)</i>    Sucre de canne CE</p> <p>—</p> <p> Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger</p> <p>—</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	VENREDI
<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>	<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></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<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> <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></p> <p>et dosette de sucre blanc  Confiture de cerise noire  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></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>



\* 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 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 Ici*  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> *Banane bio</p> <p> *Pêche bio</p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p>