

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 æèèè Bç Bèi Bè ééi æi i èā ī Bī īi

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



, éi ī èB ééi ééer eŪi ā Ūi ā ā Ūi Bē Yī ēi Ūi B Ūi āy èB Ūi ééi éā ī , éi ī Yéèi Bæèi Bē YŪi B Ūi ā ā B ç ā B Bē éā Yī B ī è t Ūi } ééi ī æè B éi



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>*** Menu Végétarien ***</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>*** 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> 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>*** 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> <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>(céleri, 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>*** 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> <hr/>



* Aide UE à destination des écoles



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique

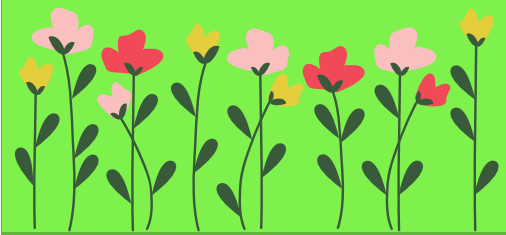


Produit de la mer durable



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



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	VENDREDI
<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>—</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</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>—</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>—</p> <p>Melon bio*</p> <p>—</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 <i>(lait)</i></p> <p>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>*** 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* 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>*** 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> 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</p> <p> 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>



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>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres rondelles bio Ici</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 <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 <u><i>(gluten)</i></u></p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Salade de tomate bio local</p> <p> 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>*** 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> Pêche bio</p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p>