



MENU COLLEGE

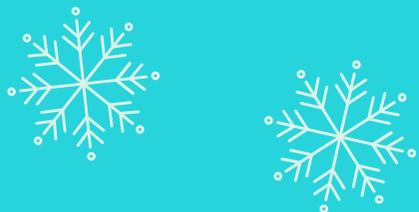


Semaine du 06/03/23 au 10/03/23

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade verte bio*</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p></p> <p> Filet de merlu PMD sauce échalote (poisson, lait)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Poire au sirop</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>	<p> Salade de betteraves bio* et maïs</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes (moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de porc LR sauce aux olives</p> <p> Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p> Semoule bio local (gluten)</p> <p>Légumes couscous (céleri, moutarde)</p> <p></p> <p>Gouda (lait)</p> <p></p> <p> *Pomme bio locale*</p> <p> Orange bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>		<p>***Bar à fromage***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes (lait)</p> <p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> Lentilles mijotées bio (céleri)</p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p>Gouda (lait)</p> <p>Camembert (lait)</p> <p></p> <p>*Banane bio</p> <p>*Ananas bio</p> <p> *Baguette bio (gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Coquillettes BIO au pesto (gluten, lait 0% ~)</p> <p>Haricots rouges et maïs façon Chili</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Edam (lait)</p> <p></p> <p>*Kiwi bio</p> <p>*Poire bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>





MENU COLLEGE



Semaine du 13/03/23 au 17/03/23

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de veau bio sauce crème champignons <i>(lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> *Yaourt nature local bio</p> <p> Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p>Semoule au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Potage Crécy (carotte, pdt) <i>(céleri, lait)</i></p> <p></p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>* Banane bio</p> <p>* Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p> *Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD</p> <p> sauce aurore <i>(gluten, lait, poisson, céleri)</i></p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Epinards branche au jus</p> <p></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>

MENU COLLEGE

Semaine du 20/03/23 au 24/03/23

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

LUNDI

 *Salade de betteraves bio
 Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)

 Poulet LR

Purée de pommes de terre bio local
(lait)

Emmental
(lait)

 *Ananas bio
 *Pomme bio local

 Baguette bio
(gluten)

MARDI

***** Menu Végétarien *****

Salade iceberg
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

 Dahl de lentilles corail et riz bio
(moutarde, lait)

Pointe de Brie
(lait)

Compote de pommes et ananas allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

Concombre en rondelles
Vinaigrette au fromage blanc bio
(lait)

 Meunière colin PMD d'Alaska frais
(poisson, gluten, œuf, lait)

Gratin de chou fleur
(lait, gluten)

Yaourt nature local bio Quart de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc
Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, œuf)

 Baguette bio
(gluten)

VENDREDI

***** Menu Végétarien *****

 *Chou blanc bio local
 Vinaigrette bio au miel
(,sulfites)

Pizza tomate fromage
(gluten, lait)

 *Fromage blanc bio local de sigy
(lait)

Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger cuisinée par nos équipes

 Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Pêche durable



Cuisiné par nos équipes



Produit local

MENU COLLEGE

Semaine du 27/03/23 au 31/03/23

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Chou chinois

 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)

 Couscous de légumes bio
(gluten, soja, moutarde, sulfites)

Edam
(lait)

Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

MARDI

*Potage de légumes variés
(carotte, pdt, poireau, chou-fleur,
céleri h. verts, petits pois)

 Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce basquaise
(poisson)

 Riz bio

 Haricots verts extra fins

Yaourt nature local bio Quart
de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc

 *Pomme bio local

 *Ananas bio
 Pain de campagne bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 *Carottes râpées bio local
sauce vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)

Pâtes sauce aux légumes
et haché végétal
(gluten, œuf, soja)
(lait)

 Fromage blanc bio local de
sigy
(lait)

et dosette de sucre blanc
Cubes de pêche au sirop

 Pain de campagne bio
(gluten)

VENDREDI

Bar à entrée

Rillettes de sardine et céleri
 Rillettes de maquereaux
(céleri, lait, moutarde, sulfites, poisson, œuf)

 Sauté de boeuf LR façon
bordelaise

 Lentilles mijotées bio
(céleri)

Camembert
(lait)

 Cake aux épices
farine locale
(gluten, lait, œuf)

 Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture



Biologique Label Rouge



Pêche durable



Cuisiné par nos équipes



Produit local

MENU COLLEGE

Semaine du 03/04/23 au 07/04/23

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

LUNDI

Mâche

 Vinaigrette bio au basilic
(sulfites)



 Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes
de terre)
(lait, céleri, poisson)



 * Yaourt nature local bio
 Quart de lait
(lait)
et dosette de sucre blanc

Compote de pommes allégée
en sucre
et copeaux de chocolat noir
(lait, soja)

 Baguette bio
(gluten)

MARDI

 *Salade de betteraves bio et
maïs

 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)

 Sauté de porc LR au curry
 Sauté de dinde LR au curry
(céleri, lait, moutarde)

 Semoule bio
(gluten)

Légumes couscous
(lait, céleri, moutarde)


Gouda
(lait)

 *Orange bio
 *Pomme bio locale

 Baguette bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

Bar à entrée

 Rillettes de sardine et céleri
Rillettes de maquereaux
(céleri, lait, moutarde, sulfites, poisson, œuf)

 Sauté de veau bio sauce
sauce
fermière
Petits pois extra fins


Carré
(lait)

 *Banane bio

 *Ananas bio

 Baguette bio
(gluten)

VENREDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio local
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)



Nuggets de blé
(gluten, céleri)
Haricots verts extra fins



Yaourt aromatisé
(lait)



Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU COLLEGE

Semaine du 10/04/23 au 14/04/23

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** FERIE ***

*** Menu Végétarien ***

 *Salade de betteraves bio

 Vinaigrette bio et citron

  Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

 *Pont l'Évêque AOP
(lait)

  *Pomme bio local
  *Poire bio local

 Pain de campagne bio
(gluten)

*** Menu Végétarien ***

 Houmous de carotte cuisiné par nos équipes
(lait)

chip's de maïs

 Caponata (duo de courgette, olive, poivron)
(sulfites)

Pennes bio
(gluten)

Camembert
(lait)

 *Banane bio
 *Orange bio

 Pain de campagne bio
(gluten)

Chou chinois

 Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)

 Meunière colin pmd d'Alaska frais
(gluten, œuf, poisson, lait)

 Épinards branches à la crème
(lait)

édam
(lait)

 Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
(gluten, lait, œuf, soja)

 Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture

Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Cuisiné par nos équipes



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 COLLEGE

Semaine du 17/04/23 au 21/04/23

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

LUNDI

Salade iceberg

 Vinaigrette bio provençale

 Sauté de dinde LR au thym

 Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes

 Yaourt nature local bio
Quart de lait
(lait)
Sucre

Compote de pommes allégée en sucre

Compote de pommes et fraises allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Radis roses
et beurre

(lait)

 Couscous de légumes bio
(gluten, soja, moutarde, sulfites)

Carré
(lait)

Compote de pommes et ananas allégée en sucre

 Baguette bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

 Houmous de carotte cuisiné par nos équipes et chip's de maïs

 Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes
(lait)

 Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron
(poisson, gluten, lait, céleri)

 Fusilli bio
(gluten)

Epinards branches à la crème
(lait)

 *Saint Nectaire AOP
(lait)

 *Banane bio

 *Ananas bio

 Baguette bio
(gluten)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

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

PIZZA TOMATE, FROMAGE
(gluten, lait)

Fromage blanc bio local de sigy
(lait)
et dosette de sucre blanc

 Smoothie abricot pomme
banane

 Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Agriculture
Biologique


Appellation
d'Origine
Protégée


Label Rouge


Pêche durable


Cuisiné par nos équipes


Produit local