# MENU COLLEGE VEGETARIEN

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| * Salade verte bio<br>Vinaigrette bio au miel<br>*(moutarde)*<br><br>Pâtes sauce aux légumes<br>et<br>haché végétal<br>*(gluten,soja)*<br><br>Yaourt nature local bio Quart de lait<br>*(lait)*<br>et dosette de sucre blanc<br><br>Poire au sirop<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | *Salade de betteraves bio et maïs<br>Vinaigrette bio aux herbes<br>(moutarde,sulfites)<br><br>Couscous de légumes BIO<br>(gluten,moutarde,soja,sulfites)<br><br>Gouda<br>*(lait)*<br><br>*Pomme bio locale<br>*Orange bio<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | | ***Bar à fromage ***<br>Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes<br>*(lait)*<br>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio<br><br>Fromage frais Carré frais<br>*(lait)*<br>Gouda<br>*(lait)*<br>Camembert<br>*(lait)*<br><br>*Banane bio<br>*Ananas bio<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | *** Menu Végétarien ***<br>Coquillette BIO au pesto<br>*(gluten,lait,œuf)*<br><br>Haricots rouges et maïs façon Chili<br>Riz bio<br><br>Edam<br>*(lait)*<br><br>*Kiwi bio<br>*Poire bio<br><br>Baguette bio<br>*(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 | cuisiné par nos equipes | 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 VEGETARIEN

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| Mâche<br>Vinaigrette bio à l'échalote<br>*(sulfites)*<br><br>Parmentier de lentilles corail<br>*(lait)*<br><br>*Yaourt nature local bio<br>Quart de lait<br>*(lait)*<br>Miel<br><br>Semoule au lait<br>*(gluten,lait,oeuf)*<br><br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* | ***** Menu Végétarien *****<br><br>Potage Crécy (carotte, pdt)<br>*(céleri,lait)*<br><br>Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio<br>*(gluten)*<br><br>Pointe de Brie<br>*(lait)*<br><br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre<br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* | | ***** Menu Végétarien *****<br><br>Guacamole au fromage<br>blanc bio cuisiné par nos équipes<br>*(lait)*<br><br>Omelette bio<br>*(œuf,lait)*<br><br>Riz bio et petits légumes<br><br>Mimolette<br>*(lait)*<br><br>* Banane bio<br>* Ananas bio<br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* | *Carottes râpées bio local<br>Vinaigrette bio à la ciboulette<br>*(moutarde,sulfites)*<br><br>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)<br>*(lait,oeuf,gluten)*<br><br>Coquillettes bio<br>*(gluten)*<br><br>Épinards branche au jus<br><br>Fromage fondu Vache qui rit<br>*(lait)*<br><br>Danette chocolat noisette<br>*(lait,soja)*<br><br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* |

Inspirations sOgeres

* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | 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 VEGETARIEN

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

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| *Salade de betteraves bio<br>Vinaigrette bio à l'échalote<br>*(sulfites)*<br><br>Steak de seitan bio<br>blé et légumes<br>*(gluten)*<br><br>Purée de pommes<br>de terre bio local cuisiné<br>par nos équipes<br>*(lait)*<br><br>*Ananas bio<br>*Pomme bio local<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | ***** Menu Végétarien *****<br>Salade iceberg<br>Vinaigrette bio au miel<br>*(sulfites)*<br><br>Dahl de lentilles corail<br>et riz bio<br>*(moutarde,lait)*<br><br>Pointe de Brie<br>*(lait)*<br><br>Compote de pommes et ananas<br>allégée en sucre<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | | Concombre en rondelles<br>Vinaigrette au fromage blanc<br>bio<br>*(lait)*<br><br>Boulettes de sarrasin,<br>lentilles et légumes sauce<br>tomate<br>*(celeri,gluten,lait)*<br><br>Gratin de chou fleur<br>*(lait,gluten)*<br><br>Yaourt nature local bio Quart<br>de lait<br>*(lait)*<br>et dosette de sucre blanc<br><br>Crêpe nature sucrée<br>*(gluten,lait,oeuf)*<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | ***** Menu Végétarien *****<br>*Chou blanc bio local<br>Vinaigrette bio au miel<br>*(moutarde,sulfites)*<br><br>Pizza tomate fromage<br>*(gluten,lait)*<br><br>Fromage blanc bio local de<br>sigy<br>*(lait)*<br><br>Purée de pomme bio parfumée à<br>la fleur d'oranger cuisiné par nos<br>équipes<br><br>Baguette bio<br>*(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 equipes — 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 VEGETARIEN

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

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| ***** Menu Végétarien *****<br>Chou chinois<br>Vinaigrette bio à la ciboulette<br>*(moutarde,sulfites)*<br>Couscous de légumes bio<br>*(gluten,soja,moutarde,sulfites)*<br>Edam<br>*(lait)*<br>Compote de pommes et ananas allégée en sucre<br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* | Potage de légumes variés<br>(carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)<br>Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges BIO<br>*(gluten)*<br>Yaourt nature local bio Quart de lait<br>*(lait)*<br>et dosette de sucre blanc<br>*Pomme bio local *<br>*Ananas bio<br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* | | ***** Menu Végétarien *****<br>*Carottes râpées bio local sauce vinaigrette bio au pesto<br>Pâtes sauce aux légumes et haché végétal<br>(gluten,soja,œuf)<br>et emmental râpé<br>*(lait)*<br>Fromage blanc bio local de sigy<br>*(lait)*<br>et dosette de sucre blanc<br>Cubes de pêche au sirop<br>Pain de campagne bio<br>*(gluten)* | *****Bar à entrée*****<br>Rillettes de sardine et céleri<br>Rillettes de maquereaux<br>*(céleri,lait,moutarde,sulfites,poisson,œuf)*<br>Fricassée de lentilles bio, *légumes bio et pdt bio<br>Camembert<br>*(lait)*<br>Cake aux épices farine locale<br>(gluten,lait,œuf)<br>Pain de campagne bio<br>*(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 equipes · 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 VEGETARIEN

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

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Mâche<br>Vinaigrette bio au basilic<br>*(sulfites)*<br><br>Parmentier de lentilles vertes<br>*(lait,céleri)*<br><br>Yaourt nature local bio<br>Quart de lait<br>*(lait)*<br>et dosette de sucre blanc<br>Compote de pommes allégée en sucre<br>et copeaux de chocolat noir<br>*(lait,soja)*<br>Baguette bio<br>*(gluten)* | *Salade de betteraves bio et maïs<br>Vinaigrette moutarde bio<br>*(moutarde,sulfites)*<br><br>Couscous de légumes BIO<br>*(gluten,sulfites,moutarde,soja)*<br><br>Gouda<br>*(lait)*<br><br>*Orange bio<br>*Pomme bio locale<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | | ***Bar à entrée***<br>Rillettes de sardine et céleri<br>Rillettes de maquereaux<br>*(céleri,lait,moutarde,sulfites,poisson,œuf)*<br><br>Beignet stick mozzarella<br>*(gluten,lait,oeuf)*<br>Petits pois extra fins<br><br>Carré<br>*(lait)*<br><br>*Banane bio<br>*Ananas bio<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* | *** Menu Végétarien ***<br>*Carottes râpées bio local<br>Vinaigrette bio au miel<br>*(sulfites)*<br><br>Nuggets de blé<br>*(gluten,céleri)*<br>Haricots verts extra fins<br><br>Yaourt aromatisé<br>*(lait)*<br><br>Compote de pommes et bananes allégée en sucre<br><br>Baguette bio<br>*(gluten)* |

Inspirations sOgeres

* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Agriculture Biologique — Label Rouge — Pêche 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 COLLEGE VEGETARIEN

## 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 ***<br>*Salade de betteraves bio<br>Vinaigrette bio et citron<br>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio<br>*Pont l'Évêque AOP *(lait)*<br>*Pomme bio local<br>*Poire bio local<br>Pain de campagne bio *(gluten)* | | *** Menu Végétarien ***<br>Houmous de carotte cuisiné par nos equipes *(lait)*<br>chip's de mais<br>Caponata (duo de courgette, olive, poivron) *(sulfites)*<br>Pennes bio *(gluten)*<br>Camembert *(lait)*<br>*Banane bio<br>*Orange bio<br>Pain de campagne bio *(gluten)* | Chou chinois<br>Vinaigrette bio à l'échalote *(moutarde,sulfites)*<br>Omelette bio *(œuf)*<br>Épinards branches à la crème *(lait)*<br>édam *(lait)*<br>Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) *(gluten,lait,oeuf,soja)*<br>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 VEGETARIEN

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

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade iceberg<br>Vinaigrette bio provençale<br>Quenelle sauce provençale<br>*(gluten,œuf)*<br>Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes<br>*(lait)*<br>Yaourt nature local bio<br>Quart de lait<br>*(lait)*<br>Sucre<br>Baguette bio<br>*(gluten)* | ***** Menu Végétarien *****<br>Radis roses<br>et beurre<br>*(lait)*<br>Couscous de légumes bio<br>*(gluten,soja,moutarde,sulfites)*<br>Carré<br>*(lait)*<br>Compote de pommes et ananas allégée en sucre<br>Baguette bio<br>*(gluten)* | | Houmous de carotte cuisiné nos équipes et chip's de mais<br>Guacamole au fromage blanc bio cuisiné par nos équipes<br>*(lait)*<br>Fusilli bio aux épinards bio et chèvre<br>*(gluten,lait)*<br>*Saint Nectaire AOP<br>*(lait)*<br>*Banane bio<br>*Ananas bio<br>Baguette bio<br>*(gluten)* | ***** Menu Végétarien *****<br>* Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)<br>*(moutarde,sulfites,œuf)*<br>PIZZA TOMATE,FROMAGE<br>*(gluten,lait)*<br>Fromage blanc bio local de sigy<br>*(lait)*<br>et dosette de sucre blanc<br>Smoothie abricot pomme banane<br>Baguette bio<br>*(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 equipé · 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.