



MENU MATERNELLE VEGETARIEN

Semaine du 27/02/2023 AU 03/03/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande PMD sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Ananas bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> *Endives bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Sauté de bœuf LR sauce au thym</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce tomate</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Barre pâtissière <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> *Pomme bio locale</p>	<p>*** Vacances***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> * Salade coleslaw bio locale <i>(carotte, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p></p> <p>Lasagne ricotta épinard <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>*Banane bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture



Biologique



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE 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
<p> *Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p>—</p> <p>Pâtes sauce aux légumes et haché végétal (gluten, soja)</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>=====</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> *Orange bio</p>	<p> *Couscous de légumes BIO (gluten, moutarde, soja, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Gouda (lait)</p> <p>—</p> <p> *Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>=====</p> <p> Pain au lait (gluten, lait, œuf)</p> <p> *Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> *Céleri bio local en rémoulade (moutarde, œuf, moutarde)</p> <p>—</p> <p> Omelette bio (œuf, lait)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p> *Cantal AOP (lait)</p> <p>—</p> <p>Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>=====</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Confiture de fraises</p> <p> *Pomme bio local</p>	<p>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p>Camembert (lait)</p> <p>—</p> <p> *Banane bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>=====</p> <p>Petits beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p> *Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Coquille BIO au pesto (gluten, lait, œuf)</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> Baguette bio (gluten)</p> <p>=====</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p> *Lait bio (lait)</p>





MENU MATERNELLE 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
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> *Orange bio</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p> *Pomme bio</p>	<p>beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p>(Compote de pommes allégée en sucre</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> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>* Banane bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Epinards branche au jus</p> <p></p> <p>Danette chocolat noisette</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio *Banane bio</p>





MENU MATERNELLE 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	VENREDI
Steak de seitan bio blé et légumes <i>(gluten)</i> Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i> Emmental <i>(lait)</i> <hr/> *Ananas bio <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i> *Lait bio <i>(lait)</i>	*** Menu Végétarien *** Salade iceberg Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i> <hr/> Dahl de lentilles corail et riz bio <i>(lait, moutarde)</i> <hr/> Pointe de Brie <i>(lait)</i> <hr/> Compote de pommes et ananas allégée en sucre Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Confiture de fraises bio *Pomme bio local	Omelette bio <i>(œuf, lait)</i> <hr/> Haricots blancs coco bio sauce thym *Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i> <hr/> *Poire bio local <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Barre pâtisseries à partage <i>(gluten, œuf)</i> *Lait bio	Concombre en rondelles Vinaigrette au fromage blanc bio <i>(lait)</i> <hr/> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(poisson, gluten, œuf)</i> Gratin de chou fleur <i>(lait, gluten)</i> <hr/> Semoule au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i> <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Pain aux noix <i>(gluten, fruit à coque)</i> Miel *Poire bio	*** Menu Végétarien *** *Chou blanc bio local Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i> <hr/> Pizza tomate fromage <i>(gluten, lait)</i> <hr/> *Fromage blanc bio local de sigy <i>(lait)</i> <hr/> Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger cuisiné par nos équipes Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Baguette bio <i>(gluten)</i> <hr/> Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i> *Banane bio





MENU MATERNELLE VEGETARIEN

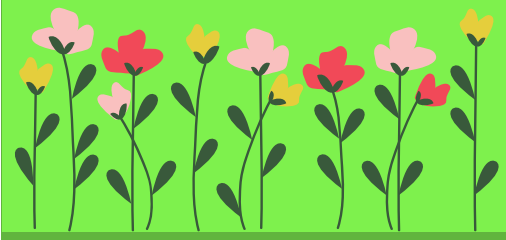


Semaine du 27/03/23 au 31/03/23

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Potage de légumes variés et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p>Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges BIO <i>(gluten)</i></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(lait, fruit à coques)</i></p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Nuggets de blé <i>(gluten)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre) <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> *Orange bio</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> *Carottes râpées bio local sauce vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p>—</p> <p>Pâtes sauce aux légumes et haché végétal <i>(gluten, œuf, soja)</i></p> <p>et emmental râpé <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> Cubes de pêche au sirop</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, lait)</i></p> <p>*Pomme bio</p>	<p> *Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Cake aux épices farine locale</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Cake aux épices (farine locale)</p> <p>*Banane bio</p>





MENU MATERNELLE 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	VENREDI
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio au basilic <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles vertes <i>(lait)</i></p> <p></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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> * Pomme bio</p>	<p> *Couscous de légumes BIO <i>(gluten, sulfites, moutarde, soja)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>*Orange bio</p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> *Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Concombre en rondelles</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella (œuf bio et lait local) <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> *Orange bio</p>	<p>Beignet stick mozzarella <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>*Banane bio</p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>* Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> *Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Palet breton pour beurré <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> *Banane bio</p>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture

Cuisiné par nos équipes 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 MATERNELLE 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	VENREDI
<p>*** FERIE ***</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <ul style="list-style-type: none"> *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 Pain de campagne bio (gluten) Baguette bio (gluten) Pâte à tartiner bio (fruit à coque, lait) *Lait bio (lait) 	<ul style="list-style-type: none"> * Salade verte bio sauce vinaigrette bio au pesto (lait, œuf) Parmentier de lentilles corail (lait) Fromage blanc bio local de Sigy (lait) et dosette de sucre blanc Pain de campagne bio (gluten) Baguette bio (gluten) Confiture d'abricots bio *Pomme bio 	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Pain de campagne bio (gluten) Baguette bio (gluten) Miel *Lait bio (lait) 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites) et édam (lait) Omelette bio (œuf) Épinards branches à la crème (lait) Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (gluten, lait, œuf, soja) Pain de campagne bio (gluten) Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (gluten, lait, œuf, soja) *Lait bio (lait)



* 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 MATERNELLE 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	VENREDI
<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio provençale</p> <p>Quenelle sauce provençale</p> <p>Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> Sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> *Pomme bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p> *Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtisseries à partage <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> * Poire bio</p>	<p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots blancs coco bio</p> <p>sauce thym</p> <p> *Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p> *Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p> *Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p> *Banane bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain aux raisins et beurre <i>(gluten, lait)</i></p> <p>* Lait bio <i>(lait bio)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> *Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p>PIZZA TOMATE, FROMAGE <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de sigy <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p> Smoothie abricot pomme banane</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>*Banane bio</p>





MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 24/04/23 au 28/04/23

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Navarin d'agneau LR  Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p> * Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Crème de marron *Orange bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous</p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>*Kiwi bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain aux noix bio <i>(gluten, fruit à coque)</i></p> <p>Miel *Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> *Endives bio  Vinaigrette bio et citron</p> <p> Poulet LR Petits pois extra fins</p> <p>Fromage blanc bio local de sigy <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> *Pomme bio local</p>	<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres en rondelles bio  Vinaigrette bio et citron</p> <p>Quiche aux légumes bio cuisiné par nos équipes <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Petit suisse nature bio <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p>Purée de pommes bio Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette) *Banane bio</p>	<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p> *Salade verte bio  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p>*Banane bio Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio Lait bio <i>(lait)</i></p>

