



# MENU ELEMENTAIRE



## 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><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Filet de limande PMD sauce citron <i>(poisson, lait, gluten, céleri)</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> * Orange bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p><hr/></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p><hr/></p> <p>Barre pâtissière <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> * Pomme bio locale</p>	<p><b>*** Vacances***</b></p> <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> Pomme bio locale*</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p><hr/></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>*Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p>





# MENU ELEMENTAIRE



## 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 <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Filet de merlu PMD sauce échalote <i>(poisson, lait)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Sauté de porc LR sauce aux olives</p> <p> Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p> Semoule bio local <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(moutarde, céleri)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Pomme bio locale</p> <p> *Orange bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> *Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, œuf,)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> *Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio Confiture de fraises bio <i>(gluten)</i></p> <p> *Pomme bio local</p>	<p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Banane bio</p> <p> *Ananas bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Potage Crécy (carotte, pdt) <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Haricots rouges et maïs façon Chili</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Kiwi bio</p> <p> *Poire bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE



## 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 Quart de lait <i>(lait)</i> Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> *Endive bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron</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>Merguez <i>(moutarde)</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  *Orange bio</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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Guacamole au fromage  blanc bio cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i></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 * Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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 sauce aurore <i>(gluten, lait, poisson, celeri)</i></p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Epinards branche au jus</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



# MENU ELEMENTAIRE



## 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
<p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p> Poulet LR</p> <p>  Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes <i>(lait)</i></p> <p> *Ananas bio  *Pomme bio local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p> Dahl de lentilles corail et riz bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Sauté de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon) <i>(moutarde sulfites)</i></p> <p>Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p> *Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p>  *Poire bio local Orange bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtisseries à partage <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> *Lait bio</p>	<p>Concombre en rondelles</p> <p>Vinaigrette au fromage blanc bio <i>(lait)</i></p> <p> Meunière colin PMD d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, oeuf, lait)</i></p> <p>Gratin de chou fleur <i>(oeuf, lait)</i></p> <p>Semoule au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  *Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Pizza tomate fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p> *Fromage blanc bio local de sigy <i>(lait)</i></p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>



# MENU ELEMENTAIRE

## 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

 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

Nuggets de poulet  
*(gluten)*

 Purée Crécy (purée de  
carottes et pommes de terre)  
*(lait)*

—

Fromage frais Carré frais  
*(lait)*

—

 \*Orange bio

 \*Kiwi bio

—

 Pain de campagne bio  
*(gluten)*

—

 Baguette bio  
*(gluten)*

 Confiture d'abricots bio

Compote de pommes allégée en  
sucre

### JEUDI

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

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

—

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

*(lait)*

 Fromage blanc bio local de  
sigy  
*(lait)*

 et dosette de sucre blanc

Cubes de pêche au sirop

—

 Pain de campagne bio  
*(gluten)*

### VENDREDI

 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



Pêche durable



Cuisiné par nos équipes



Produit local



# MENU ELEMENTAIRE



## 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> Potimenter de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) <i>(lait, céleri, poisson)</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> <hr/>	<p> Sauté de porc LR au curry  Sauté de dinde LR au curry <i>(céleri, lait, moutarde)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Légumes couscous <i>(céleri, lait, moutarde)</i></p> <p>—</p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>*Orange bio</p> <p> *Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(lait, soja)</i></p> <p> *Orange bio</p>	<p>Sauté de veau bio sauce sauce fermière</p> <p> Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>*Banane bio</p> <p>*Ananas bio</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> *Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></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> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE



## 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> *Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p>  Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> *Pont l'Évêque AOP (lait)</p> <p>  *Pomme bio local</p> <p>  *Poire bio local</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p> *Salade verte bio</p> <p> sauce vinaigrette bio au pesto (lait, œuf)</p> <p></p> <p> Sauté de bœuf LR marengo</p> <p> Purée de potiron et pommes de terre (lait)</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> *Pomme bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Houmous de carotte cuisiné par nos équipes (lait)</p> <p> chip's de mais</p> <p></p> <p>Caponata (duo de courgette, olive, poivron) (sulfites)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p></p> <p>Camembert (lait)</p> <p></p> <p>*Banane bio</p> <p>*Orange bio</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p>Chou chinois</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p></p> <p>et édam (lait)</p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais (gluten, œuf, poisson, lait)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p></p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (gluten, lait, œuf, soja)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





# MENU ELEMENTAIRE



## 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>Sauté de dinde LR au thym</p> <p>Purée de pommes de terre bio local cuisiné par nos équipes</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait</p> <p>Sucre</p> <p>Baguette bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Radis roses et beurre (lait)</p> <p>*Couscous de légumes bio (gluten, soja, moutarde, sulfites)</p> <p>Carré (lait)</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p>Baguette bio</p>	<p>Rôti de veau bio au jus</p> <p>Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p>Emmental bio (lait)</p> <p>*Pomme bio locale</p> <p>*Poire bio locale</p> <p>Baguette bio</p> <p>Baguette bio</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>*Lait bio</p>	<p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron (poisson, gluten, lait, céleri)</p> <p>Fusilli bio (gluten)</p> <p>Epinards branches à la crème (lait)</p> <p>*Saint Nectaire AOP (lait)</p> <p>*Banane bio</p> <p>*Ananas bio</p> <p>Baguette bio (gluten)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>*Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) (moutarde, sulfites, œuf)</p> <p>PIZZA TOMATE, FROMAGE (gluten, lait)</p> <p>Fromage blanc bio local de sigy (lait) et dosette de sucre blanc</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p> <p>Baguette bio (gluten)</p>



# MENU ELEMENTAIRE

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

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

### LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Navarin d'agneau LR  
Lentilles mijotées bio  
(céleri)

 \* Cantal AOP  
(lait)

Compote de pommes allégée en sucre

 Baguette bio  
(gluten)

 Baguette bio  
(gluten)  
Crème de marron  
\*Orange bio

### MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Filet de cabillaud pmd sauce  
crème aux herbes  
(poisson,lait,gluten,céleri)

 Semoule bio  
(gluten)  
Légumes couscous  
(céleri,lait,moutarde)

Pointe de Brie  
(lait)

 \*Kiwi bio  
 \*Orange bio  
 Baguette bio  
(gluten)

 Pain aux noix bio  
(gluten,fruit à coque)  
Miel  
\*Lait bio  
(lait)

### MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 \* Endives bio  
 Vinaigrette bio et citron

 Poulet LR  
Petits pois extra fins

Fromage blanc bio local de sigy  
(lait)

 Confiture d'abricots bio

 Baguette bio  
(gluten)

 Baguette bio  
(gluten)  
Fromage fondu Vache qui rit  
(lait)

 \*Pomme bio local

### JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 \*Concombres en rondelles bio  
 Vinaigrette bio et citron

Quiche aux légumes bio cuisiné  
par nos équipes  
 (gluten,lait,oeuf)

 Petit suisse nature bio  
(lait)  
et dosette de sucre blanc

 Purée de pommes bio

 Baguette bio  
(gluten)

 Baguette bio  
(gluten)  
Chocolat noir  
(tablette)

 \*Banane bio

### VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 \* Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio

Enchilada (Haricots rouges,  
maïs)  
(lait)

Tortilla de blé  
(gluten)

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

 \*Banane bio  
 \*Pomme bio local

 Baguette bio  
(gluten)

 Baguette bio  
(gluten)  
Confiture de fraises bio  
\*Lait bio  
(lait)

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