



# MENU ELEMENTAIRE 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	VENREDI
		<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Filet de limande PMD sauce citron <i>(poisson, gluten, céleri, lait)</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> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> *Lait bio <i>(lait)</i></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> <hr/> <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>(œuf, moutarde, sulfites)</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  *Pomme bio locale</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <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 ELEMENTAIRE VEGETARIEN

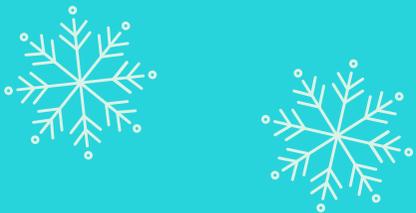


## Semaine du 06/03/23 au 10/03/23

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 <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Pâtes sauce aux légumes et haché végétal <i>(gluten,soja)</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> Couscous de légumes BIO <i>(gluten,moutarde,soja,sulfites)</i></p> <p></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Pomme bio locale  *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,moutarde)</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> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> *Banane bio  *Ananas bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Potage Crécy (carotte, pdt) <i>(celeri,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  *Poire bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE 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> <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>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</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> *Orange bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <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></p> <p> Omelette bio <i>(oeuf, 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>* 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>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, gluten, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Épinards branche au jus</p> <p></p> <p>Danette chocolat, noisette <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



# MENU ELEMENTAIRE 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
<p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p> Steak de seitan bio blé et légumes <i>(gluten)</i></p> <p> Purée du chef 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  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p> Dahl de lentilles corail et riz bio <i>(moutarde, lait)</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> Omelette BIO <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 pâtisserie à partage <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> *Lait bio</p>	<p>Concombre en rondelles Vinaigrette au fromage blanc bio <i>(lait)</i></p> <p> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri)</i></p> <p>Gratin de chou fleur <i>(lait, gluten)</i></p> <p> Semoule au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  *Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au miel <i>(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>



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



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 ELEMENTAIRE 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> <hr/>	<p>Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges BIO <i>(gluten)</i></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> *Pomme bio local  *Ananas bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<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  *Kiwi 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> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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, soja, œuf)</i></p> <p><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> <hr/>	<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 <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>





# MENU ELEMENTAIRE 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
<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> *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> *Pomme bio locale</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<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>(œuf, lait, gluten)</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> <p>—</p> <p> Baguette bio Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> *Orange bio</p>	<p>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></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>	<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>





# MENU ELEMENTAIRE 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
<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> Parmentier de lentilles corail (lait)</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> Caponata (duo de courgette, olive, poivron) (sulfites)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p> Camembert (lait)</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>et édam (lait)</p> <p> Omelette bio (œuf)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p> Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) (gluten, lait, œuf, soja)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>





# MENU ELEMENTAIRE 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 <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Purée du chef 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></p> <p>Sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p>*Pomme bio locale</p> <p>*Poire bio locale</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</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>*Ananas bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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></p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p> Smoothie abricot pomme banane</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





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

