


















MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN



Semaine du 01/05/2023 au 05/05/2023

, Bf èi épi āi ī Bieèi æYŪi ò Bè æeYi æè Bè æèèi éðā æèèè Bç Bèi Bè ééi æi i èā ī Bī īī

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce thym</p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Kiwi bio</p> <p> Orange bio</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>	<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pomme bio locale</p>	<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p>Haricots vert à l'échalote <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Ananas bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pain aux noix AGB <i>(gluten, fruit à coques)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Tartinable cream cheese pesto vert <i>(lait, œuf, fruit à coques)</i></p> <p></p> <p> Filet de limande pmd sauce aurore <i>(poisson, gluten, lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Kiwi bio</p>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

, éi ī èB ééi ééer eŪi ā Ūiā ā Ūi Bē Yī ēi Ūi B Ūiā yē B Ūi ééi éā ī , éi ī Yéèi Bæèi Bē YŪi B Ūiā ā B ā B Bē éā Yī B ī ē t Ūi } ééi ī æ B éi



Menu Elémentaire Végétarien



Semaine du 08/05/2023 au 12/05/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p> Salade de tomate bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i> et croûtons <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Omelette BIO <i>(oeuf)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre roux</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fraises et sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio <i>(lait)</i></p> <p>Quart de lait et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local

biologique

durable

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 15/05/2023 au 17/05/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(gluten, soja)</i></p> <hr/> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Concombres en rondelles bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Ananas 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> <hr/>		



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p>Pêches au sirop</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>Pommes smile</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <hr/> <p> Pomme bio locale</p> <p> Ananas bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade coleslaw bio locale <i>(carotte, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages <i>(mozzarella, bleu, fromage italien)</i> <i>(œuf, lait, gluten)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Melon bio</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Couscous de légumes bio <i>(légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)</i> <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Évêque AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Moelleux à la fleur d'oranger cpne <i>(gluten, œuf)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <hr/> <p> Riz bio</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN



Semaine du 29/05/2023 au 02/06/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p> Salade verte bio Vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p></p> <p> Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Purée cpne de pommes de terre bio locale <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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio et fond d'artichaut</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pastèque bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Orange bio</p>	<p> Carottes râpées bio lcl</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, œuf)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Danette choco noisette</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(moutarde, sulfites, soja, gluten)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pastèque bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>





MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

Semaine du 05/06/2023 au 09/06/2023



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

LUNDI

Boulettes de sarrasin,
lentilles et
légumes sauce tomate
(gluten, celeri, lait)

Petits pois extra fins



Édam

(lait)



  Pomme bio locale*


 Ananas bio *

Pain de campagne bio
(gluten)



MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Salade de tomate bio local
vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)



 Dahl de lentilles corails et riz bio

(lait, moutarde)



 Yaourt nature local bio Quart

de lait

(lait)

Miel




Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

 Pain de campagne bio
(gluten)



MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO et
locale) cpne
(gluten)
et gouda
(lait)



Beignet stick mozzarella


(gluten, lait, œuf)




Ratatouille à la niçoise
(céleri, lait)




 Nectarine bio

 Pain de campagne bio
(gluten)



 Baguette bio
(gluten)

 Confiture d'abricots bio
Lait bio
(lait)



JEUDI



Steak de seitan bio
(blé et légumes)
(soja, gluten)



Pommes smile
Haricots verts extra fins



Pont l'Evêque AOP*
(lait)



Banane bio*
Pastèque bio *
Pain de campagne bio
(gluten)



VENREDI

*** Menu Végétarien ***



Salade verte bio
Vinaigrette bio au miel
(sulfites)



Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé
(gluten)



Fromage blanc bio local de Sigy
(lait)



Sucre de canne CE



Compote de pommes et
ananas allégée en sucre



Pain de campagne bio
(gluten)



Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



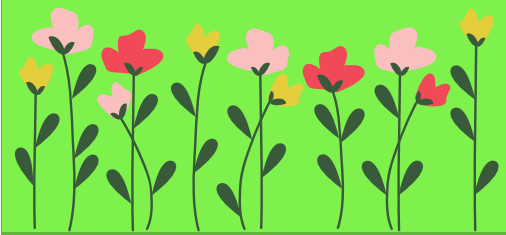
Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

Semaine du 12/06/2023 au 16/06/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>—</p> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale* Nectarine bio *</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Concombres rondelles bio local</p> <p>—</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy coulis de fruits rouges <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fraises et sucre</p> <p>—</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Barre pâtissière à partage <i>(œuf, gluten)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Riz bio et légumes aux épices</p> <p>—</p> <p> Edam <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Banane bio*</p> <p>—</p> <p>Melon bio*</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>PIZZA TOMATE, FROMAGE <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>—</p> <p> Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>





MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

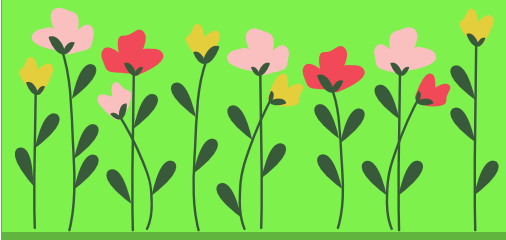
Semaine du 19/06/2023 au 23/06/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Nectarine bio* Ananas bio *</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Salade de tomate bio local Vinaigrette bio au basilic <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Carmentier aux lentilles corail <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade iceberg Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <hr/> <p> Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Melon bio</p> <hr/> <p> Pêche bio Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Confiture d'abricots bio Lait bio <i>(lait)</i></p> <hr/>	<p> Concombres rondelles bio local</p> <hr/> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <hr/> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Confiture de cerise noire Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <hr/> <p> Riz bio Ratatouille à la niçoise</p> <hr/> <p> Mimolette <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Abricot bio * Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>





MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

Semaine du 26/06/2023 au 30/06/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></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 <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres rondelles bio Ici</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p> Melon bio</p> <p>—</p> <p>Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(moutarde, sulfites, soja, gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio locale de Sigy</p> <p> Miel</p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Salade de tomate bio local</p> <p> vinaigrette bio au pesto <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Dés d'emmental <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Cake à la cannelle cpne (farine locale) <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Haricot vert bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Oeuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Taboulé (semoule BIO locale) <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio</p> <p> Pêche bio</p> <p> Baguette bio <u><i>(gluten)</i></u></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.