



# MENU COLLEGE



Semaine du 03/07/2023 au 07/07/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio  Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Tomme grise <i>(lait)</i></p> <p> Melon bio *</p> <p> Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p> Carottes râpées bio local  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de bœuf LR sauce au thym Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Beignet aux pommes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u></p>		<p> Salade de tomate bio local  Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Filet de merlu pmd à l'oseille <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de sigy <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u></p>	<p>Guacamole au fromage blanc bio CPNE <i>(lait)</i></p> <p> Fajitas de dinde LR et légumes</p> <p> Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u></p>



\* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local