



MENU COLLEGE VEGETARIEN



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 <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Carottes râpées bio local 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>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Beignet aux pommes <i>(gluten, œufs)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p> Salade de tomate bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Omelette BIO <i>(œuf, lait)</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 Confiture d'abricots bio Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></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 <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