



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 10/07/2023 au 14/07/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de poulet <i>(gluten)</i></p> <p>Purée cuisiné par nos équipes pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>Nectarine bio Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(lait, soja, fruit à coque)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Salade de tomate bio local Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauté veau bio sauce au romarin</p> <p>Haricots blancs coco bio sauce tomate</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Pêche bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade verte bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Lasagne ricotta épinard <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy et dosette de sucre blanc <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Pomme bio</p>	<p>Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Riz bio Ratatouille à la niçoise</p> <p>Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p>Abricot bio Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 17/07/2023 au 21/07/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de tomate bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Poulet Ir</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait</p> <p> Miel</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Pêche bio</p>	<p> Sauté de bœuf Ir marengo</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céléri)</i></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Nectarine bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Coquillettes bio sauce tomate <i>(gluten)</i></p> <p> Cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p>Melon bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Pomme bio</p>	<p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce aurore <i>(céléri, gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Courgettes (Courgettes fraîches bio et locales)</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p> Cake au chocolat et épice cuisiné par nos équipes (farine et lait locaux) <i>(gluten, lait, œufs)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Cake au chocolat et épice cuisiné par nos équipes <i>(gluten, lait, œufs)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Haricots vert à l'échalote</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>Pastèque bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>



* 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

Semaine du 24/07/2023 au 28/07/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Merguez <i>(moutarde)</i></p> <p> Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(céleri, lait, moutarde)</i></p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Nectarine bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio local</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p></p> <p>Riz bio</p> <p></p> <p>Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Melon bio</p> <p></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></p> <p>Nectarine AGB</p>	<p> Émincé de bœuf LR sauce forestière <i>(sulfites)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Abricot bio</p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(œuf, gluten)</i></p> <p></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p>	<p> Concombre bio local</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(sulfites, moutarde)</i></p> <p></p> <p>Filet de cabillaud pmd sauce carotte <i>(céleri, lait, poisson)</i></p> <p></p> <p>Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> </p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Taboulé aux (semoule BIO locale) cuisiné par nos équipes <i>(gluten)</i></p> <p>Dauphinois bio de courgettes bio au basilic cpne <i>(lait)</i></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p></p> <p>Pêche bio</p>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 31/07/2023 au 04/08/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corails et riz bio <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(oeuf, gluten)</i></p> <p> Lait bio</p>	<p> Salade de tomate bio local</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de dinde LR sauce provençale <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <p> Nectarine bio</p>	<p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne <i>(gluten)</i> et édam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p> Prune rouge bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Brandade de poisson PMD <i>(poisson, lait, céleri, gluten)</i></p> <p></p> <p> Nectarine AGB</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Quiche aux légumes bio CPNE <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Banane bio</p>



* Aide UE à destination des écoles



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 07/08/2023 au 11/08/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p>Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p>Yaourt nature local bio quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Nectarine bio</p>	<p>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p>Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Édam <i>(lait)</i></p> <p>Melon bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Salade de tomate bio local</p> <p>Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Navarin d'agneau LR</p> <p>Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(moutarde, lait, céleri)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(œuf, gluten)</i></p> <p>Nectarine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p>Mayonnaise bio <i>(moutarde, œuf)</i></p> <p>Riz bio et légumes aux épices</p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>Pastèque bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Banane bio</p>	<p>Filet de limande pmd sauce citron <i>(poisson, gluten, céleri, lait)</i></p> <p>Blé bio <i>(gluten)</i></p> <p>Courgettes (Courgettes fraîches bio et locales)</p> <p>Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain auxraisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>



* 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 14/08/2023 au 18/08/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p> Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> Miel</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait, soja)</i></p> <p> Pomme bio</p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p> Pastèque bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Concombres rondelles bio local</p> <p> Vinaigrette au fromage blanc bio <i>(lait, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Filet de merlu pmd sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Epinards branche au jus</p> <p> Cake coco cpne (farine locale) <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Baguette bio</p> <p> Cake coco cpne (farine locale) <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio lcl</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Pizza tomate emmental et mozzarella <i>(lait)</i></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p> Pêche bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Gaufre poudrée <i>(gluten, lait, soja)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 21/08/2023 au 25/08/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de tomate bio locale</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Bolognaise de bœuf charolais (céleri, lait)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé (lait)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio (lait)</p> <p> Prune rouge bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette (moutarde, sulfites)</p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) (moutarde, sulfites, soja, gluten)</p> <p> Cantal AOP (lait)</p> <p> Nectarine AGB</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Barre pâtissière à partager (gluten, oeuf)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Filet de merlu pmd sauce champignons (céleri, gluten, lait, poisson)</p> <p> Riz bio</p> <p> Haricots verts extra fins</p> <hr/> <p>Gouda (lait)</p> <p>Abricot bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Miel</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Omelette bio à la tomate (œuf, lait)</p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <hr/> <p>Fromage fondu Vache qui rit (lait)</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Pain au noix bio (gluten, fruit à coque) et beurre (lait)</p> <p> Banane bio</p>	<p>Gaspacho de tomates (gluten)</p> <hr/> <p>Rôti veau bio sauce crème et champignons (lait)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Pêche 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



Viande charolaise



Produit local



MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 28/08/2023 au 01/09/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne (gluten) et dés de Saint Paulin (lait)</p> <p></p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais (poisson,gluten,œuf,lait)</p> <p> Epinards branches à la crème (lait)</p> <p></p> <p> Melon bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (gluten,œuf,lait)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Salade de tomate bio local Vinaigrette moutarde bio (moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté de dinde lr au curry (moutarde)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Nectarine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Houmous de carottes (lait) et chip's de maïs</p> <p>Dahl de lentilles corails (lait,moutarde)</p> <p> et riz bio</p> <p> Pont l'Évêque AOP (lait)</p> <p></p> <p> Pastèque bio</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Sauté de boeuf lr sauce caramel (sulfites)</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p></p> <p>Beignet aux pommes (gluten,œuf)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Miel</p> <p> Lait bio (lait)</p>	



* 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy