



MENU COLLEGE

Semaine du 04.09.2023 au 08.09.2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
  Salade de tomate bio lcl  Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfites) Sauté de boeuf lr façon bordelaise  Petits pois extra fins Yaourt nature local bio Quart de lait (lait) et dosette de sucre blanc  Pain de campagne bio (gluten)	*** Menu Végétarien ***  Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites) Dahl de lentilles corail et riz bio  (lait, moutarde) Camembert (lait) Prune rouge bio * Pain de campagne bio (gluten)		  *** Menu Végétarien *** Guacamole au fromage blanc bio cpne (lait) Nuggets de blé (gluten, céleri) Haricots verts extra fins Mimolette (lait) Banane bio *  Pain de campagne bio (gluten)	 Concombres rondelles bio  Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites) Rôti de porc*LR sauce dijonnaise (moutarde, sulfites)  Émincé de dinde LR sauce dijonnaise (moutarde, sulfites)  Purée cpne de pommes de terre bio local (lait) Yaourt aromatisé (lait) Compote de pommes allégée en sucre  Pain de campagne bio (gluten)

Inspirations
sOgeres



* 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



Produit de la mer



durable Produit local



MENU COLLEGE

Semaine du 11.09.2023 au 15.09.2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien *** Salade verte bio Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites) Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) (gluten,soja,moutarde,sulfite) Saint Nectaire AOP* (lait) Nectarine AGB * Baguette bio (gluten)	Carottes râpées bio lcl Vinaigrette bio et citron Saucisse de volaille façon chipolatas Riz bio Ratatouille à la niçoise Yaourt nature local bio Quart de lait (lait) Sucre de canne CE Compote de pommes et poires allégée en sucre et copeaux de chocolat noir (lait,soja) Baguette bio (gluten)		Salade de tomate bio local Vinaigrette bio balsamique (moutarde,sulfites) Rôti de veau bio au romarin Haricots blancs coco sauce tomate Edam (lait) Compote de pommes et abricots allégée en sucres Baguette bio (gluten)	Houmous de carotte cpne (lait) chip's de maïs Pavé de colin d'Alaska pmd sauce aurore (céleri,poisson,gluten,lait) Brocolis sauce béchamel (lait,gluten) Carré (lait) Cake au chocolat cpne (farine local) (gluten,oeuf,lait) Baguette bio (gluten)

Inspirations
sOgeres



* 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 COLLEGE

Semaine du 18.09.2023 au 22.09.2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade de tomate bio local  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i>   Sauté de bœuf LR sauce au paprika et persil <i>(lait)</i>  Lentilles mijotées bio Camembert Fromage frais Carré demi sel Mimolette <i>(lait)</i> Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i>   Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	*** Menu Végétarien ***  Concombres rondelles bio lcl  Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i>  Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal)  <i>(gluten, soja)</i>  Emmental <i>(lait)</i>  Compote de pommes et fraises allégée en sucre Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>		 Salade verte bio  sauce vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i>  Hachis Parmentier cpne (bœuf charolais et purée de pdt bio) <i>(lait)</i>   Pont l'Evêque AOP* <i>(lait)</i>  Raisin blanc  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>	 Carottes râpées bio lcl  Vinaigrette bio et citron   Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes <i>(poisson, lait, gluten, céleri)</i>  Riz bio  Epinards branche au jus  Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i>  Miel Compote de pommes et abricots allégée en sucres et crumble <i>(gluten)</i>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i>

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 COLLEGE

Semaine du 25.09.2023 au 29.09.2023

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de tomate bio local
 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)

 Fricassée de lentilles
bio, légumes bio et pdt
bio

Edam
(lait)
Pêches au sirop

 Baguette bio
(gluten)

MARDI

Radis roses
et beurre
(lait)

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
(poisson, gluten, œuf, lait)

 Riz bio
Haricots verts extra fins

 Yaourt nature local bio Quart
de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc

Barre pâtissière à
partager
(gluten, œuf)

 Baguette bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Œuf dur bio
(œuf)

 Mayonnaise bio
(œuf, moutarde,)

 Caponata (courgette
BIO, olive, poivrons)

 Pennes bio
(gluten)

 Cantal AOP*
(lait)

 Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle cpne

 Baguette bio
(gluten)

VENDREDI

Bar à entrée

 Guacamole au fromage
blanc bio cpne

 Rillettes de sardine et céleri
CPNE
(lait, moutarde, sulfites, œufs poisson)

 Rôti de porc LR sauce
provençale
Émincé de dinde LR sauce
provençale

 Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)

Carré
(lait)

 Banane bio*

 Baguette bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* 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 COLLEGE

Semaine du 02.10.2023 au 06.10.2023

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

LUNDI

 Chou chinois
Vinaigrette bio au miel
(sulfites)



Nuggets de poulet
(gluten)

Purée de potiron et
pommes de terre
(lait)



 Yaourt nature local bio
Quart de lait
(lait)

 Confiture d'abricots bio
Barre pâtissière à partager
(gluten, œuf)

 Pain de campagne bio
(gluten)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Betterave cube bio et maïs
 Vinaigrette bio et citron



 Pâtes bio sauce au légume
soja (carotte, tomate, haché
végétal)
(soja, gluten, œuf)



Emmental
(lait)

 Poire bio de producteur
local *



 Pain de campagne bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de tomate bio local
Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)



Pizza tomate, fromage
(gluten, lait)



 Fromage blanc bio local de
Sigy
(lait)

Sucre de canne CE



Compote de pommes allégée en
sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

VENDREDI

*** Bar à entrée ***

Guacamole au
fromage blanc bio cpne
(lait)

Rillettes de maquereaux
(poisson, sulfites, moutarde, œufs, lait)

Sauté de boeuf LR sauce au
thym

 Lentilles mijotées bio



Camembert
(lait)



 Banane bio *

 Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* 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

MENU COLLEGE

Semaine du 09.10.2023 au 13.10.2023

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

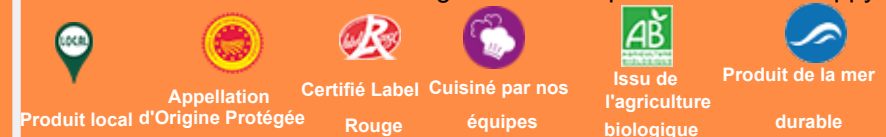
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** C'est la fête : Japon *** *** Menu Végétarien ***   Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au soja (soja,sulfites,gluten) — Boulette sarrasin,lentilles,légumes sauce teriyaki   céleri,gluten,lait,sésame,soja,sulfites) Riz bio — Fromage blanc bio local de sigy (lait) — Sablés coco (gluten,œuf)  Baguette bio (gluten) =====	*** C'est la fête : Angleterre *** Salade de betterave bio et maïs bio  vinaigrette moutarde bio (moutarde,sulfites) Meunière colin pmd d'Alaska frais  (poisson,gluten,lait,œuf) Pommes de terre sautées en lamelles — Mimolette (lait)  Assiette de fruits bio*  Baguette bio (gluten) =====		*** C'est la fête : France ***   Salade de tomate bio lcl  Vinaigrette bio au basilic (sulfites) Brandade de poisson pmd cpne  (céleri,gluten,lait,poisson) —  Cantal AOP* (lait) —  Cake nature (œuf,gluten,lait) Crème de marron  Baguette bio (gluten) =====	*** C'est la fête : Cote d'ivoire *** *** Vegetarien***   Carottes râpées bio local  Vinaigrette bio d'agrumes (sulfites) — Tiep,boulgour,patate douce,noix de cajou (gluten,lait,fruit à coque,moutarde) — Yaourt aromatisé (lait) —  Banane bio*  Baguette bio (gluten)  baguette bio (gluten)  Pâte à tartiner bio (fruits à coque,lait,soja)  Lait bio (lait)

Inspirations
sOgeres



* 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 COLLEGE

Semaine du 16.10.2023 au 20.10.2023

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

  Salade de betteraves bio
Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)

—

 Haricots rouges et maïs façon
chili cpne
 Riz bio

—

Mimolette
(lait)

—

Poire bio de producteur local

   Pain de campagne bio
(gluten)

MARDI

  Chou rouge frais bio local
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

—

Merguez
(moutarde)

  Semoule bio
(gluten)

Légumes couscous
(céleri, lait, moutarde)

—

 Fromage blanc bio local de
sigy
(lait)

 Miel

Compote de pommes allégée
en sucre
coulis de fruits rouges

 Pain de campagne bio
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

*** Le grand repas Paris ***

Potage Crécy
(céleri, lait)

—

Sauté de boeuf LR sauce
caramel
(sulfites)

 Purée de potiron et
pommes de terre
(lait)

Emmental
(lait)

—

coupelle de purée
pomme coing
et crumble
(gluten)

 Pain de campagne bio
(gluten)

VENDREDI

Salade iceberg
 Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)

—

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce citron
(céleri, gluten, lait, poisson)

 blé bio
(lg gluten)

—

Yaourt nature local bio

 Quart de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc

 Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

 Pain de campagne bio
(gluten)

Inspirations
sOgeres



* 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