



MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 04.09.2023 au 08.09.2023

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

LUNDI	MARDI	ME RCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de tomate bio lcl</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <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> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</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 l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz bio <i>(lait, moutarde)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Prune rouge bio*</p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>—</p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Concombres rondelles bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles vertes <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></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



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



durable Produit local



MENU COLLEGE VEGETARIEN



Semaine du 11.09.2023 au 15.09.2023

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

LUNDI	MARDI	A9F7F98=	JEUDI	J9B8F98=
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(gluten,soja,moutarde,sulfite)</i></p> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <p> Nectarine AGB * Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Carottes râpées bio lcl Vinaigrette bio et citron</p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Compote de pommes et poires allégée en sucre et copeaux de chocolat noir <i>(lait,soja)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p> Salade de tomate bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p> Blé aux légumes et basilic BIO <i>(gluten)</i></p> <p> Edam <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Houmous de carotte cpne <i>(lait)</i> chip's de maïs</p> <p> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten,soja)</i></p> <p> Brocolis sauce béchamel <i>(lait,gluten)</i> Carré <i>(lait)</i></p> <p> Cake au chocolat cpne (farine local) <i>(gluten,oeuf,lait)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</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 COLLEGE VEGETARIEN



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	VENDREDI
<p> Salade de tomate bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>Camembert Fromage frais Carré demi sel Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Danette chocolat noisette <i>(lait, soja)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres rondelles bio lcl Vinaigrette bio à la ciboulette <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>Compote de pommes et fraises allégée en sucre Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p> Salade verte bio sauce vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <hr/> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Evêque AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Raisin blanc</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p> Carottes râpées bio lcl Vinaigrette bio et citron</p> <hr/> <p> Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) CPNE <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <hr/> <p> Riz bio Epinards branche au jus</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i> Miel</p> <hr/> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres et crumble <i>(gluten)</i> 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 COLLEGE VEGETARIEN

Semaine du 25.09.2023 au 29.09.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de tomate bio local Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Beignet stick mozzarella <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p>Riz bio Haricots verts extra fins</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p>Mayonnaise bio <i>(œuf, moutarde)</i></p> <p>Caponata (courgette BIO, olive, poivrons)</p> <p>Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p>Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>***Bar à entrée***</p> <p>Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p>Rillettes de sardine et céleri CPNE <i>(lait, moutarde, sulfites, œufs poisson)</i></p> <p>Carmentier aux lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio*</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p>

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 VEGETARIEN

Semaine du 02.10.2023 au 06.10.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Chou chinois Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, celeri)</i></p> <p>Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Betterave cube bio et maïs</p> <p>Vinaigrette bio et citron</p> <p>Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p>Poire bio de producteur local *</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de tomate bio local Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p>Pizza tomate, fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Bar à entrée ***</p> <p>Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p>Rillettes de maquereaux <i>(poisson, sulfites, moutarde, œufs, lait)</i></p> <p>Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio *</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination
des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



biologique

durable

Produit local

MENU COLLEGE VEGETARIEN

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	VENREDI
<p>*** C'est la fête : Japon *** *** Menu Végétarien ***</p> <p>  Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au soja (soja, sulfites, gluten)</p> <p>—</p> <p>Boulette sarrasin, lentilles, légumes sauce teriyaki  (céleri, gluten, lait, sésame, soja, sulfites)</p> <p>Riz bio</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de sigy  (lait)</p> <p>—</p> <p>Sablés coco (gluten, œuf)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>	<p>*** C'est la fête : Angleterre ***</p> <p>Salade de betterave bio et maïs bio  vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé (gluten, céleri)</p> <p>Pommes de terre sautées en lamelles</p> <p>Mimolette (lait)</p> <p> Assiette de fruits bio *</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>		<p>*** C'est la fête : France ***</p> <p> Salade de tomate bio local  Vinaigrette bio au basilic (sulfites) Parmentier de lentilles vertes (lait)</p> <p>—</p> <p> Cantal AOP* (lait)</p> <p>—</p> <p> Cake nature (œuf, gluten, lait) Crème de marron</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>	<p>*** C'est la fête : Cote d'ivoire *** *** Vegetarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local  Vinaigrette bio d'agrumes (sulfites)</p> <p>—</p> <p>Tiep, boulgour, patate douce, noix de cajou (gluten, lait, fruit à coque, moutarde)</p> <p>—</p> <p>Yaourt aromatisé (lait)</p> <p>—</p> <p> Banane bio*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>

MENU COLLEGE VEGETARIEN

Semaine du 16.10.2023 au 20.10.2023

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 moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Haricots rouges et maïs façon  chili cpne  Riz bio</p> <hr/> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Poire bio de producteur local*  </p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>  Chou rouge frais bio local  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)   <i>(sulfites, moutarde, gluten, soja)</i></p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de sigy   <i>(lait)</i> Miel Compote de pommes allégée en sucre coulis de fruits rouges</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<p>*** Le grand repas Paris ***</p> <p>Potage Crécy <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p>coupelle de purée pomme coing et crumble <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>blé bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Yaourt nature local bio   Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>

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