



MENU ELEMENTAIRE

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	VENDREDI
<p> Salade de tomate bio lcl</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Sauté de boeuf LR façon bordelaise</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p></p> <p> Dahl de lentilles corail et riz bio (lait, moutarde)</p> <p></p> <p>Camembert (lait)</p> <p></p> <p>Prune rouge bio*</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p> Pastèque bio</p> <p></p> <p> Filet de merlu pmd à l'oseille (gluten, lait, poisson)</p> <p></p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Courgettes fraîches bio locales</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (gluten, oeuf, lait)</p> <p> Nectarine AGB</p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne (lait)</p> <p></p> <p>Nuggets de blé (gluten, céleri)</p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p>Mimolette (lait)</p> <p></p> <p>Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p> Concombres rondelles bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)</p> <p>et fromage de brebis (lait)</p> <p>Rôti de porc*LR sauce dijonnaise (moutarde, sulfites)</p> <p> Émincé de dinde LR sauce dijonnaise (moutarde, sulfites)</p> <p> Purée cpne de pommes de terre bio local (lait)</p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</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 ELEMENTAIRE

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>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Riz bio Ratatouille à la niçoise</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Houmous de carotte CPNE <i>(lait)</i> et chip's de maïs</p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten,lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Pastèque bio</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> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Salade de tomate bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde,sulfites)</i> et billes de mozzarella <i>(lait)</i></p> <p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p> Haricots blancs coco sauce tomate</p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Pavé de colin d'Alaska pmd sauce aurore <i>(céleri,poisson,gluten,lait)</i></p> <p> Brocolis sauce béchamel <i>(lait,gluten)</i></p> <p>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 ELEMENTAIRE

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> Sauté de bœuf LR sauce au paprika et persil <i>(lait)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio</p> <p>Mousse au chocolat noir <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</p> <p> 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> <p> Emmental <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et fraises allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Crêpe au fromage <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <hr/> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p> Prune rouge bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio</p>	<p> Hachis Parmentier cpne (bœuf charolais et purée de pdt bio) <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</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <hr/> <p> Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes <i>(poisson, lait, gluten, céleri)</i></p> <hr/> <p> Riz bio</p> <p> Epinards branche au jus</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>



* 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 25.09.2023 au 29.09.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<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> Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Riz bio  Haricots verts extra fins</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait  <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Sauté de veau bio sauce charcutière <i>(moutarde, cornichon)</i> <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>Fromage frais Carré demi sel <i>(lait)</i></p> <p>Poire bio de producteur local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Lait bio <i>(lait)</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> Rôti de porc LR sauce provençale</p> <p> Émincé de dinde LR sauce provençale</p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>

MENU ELEMENTAIRE

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 poulet <i>(gluten)</i></p> <p>Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Betterave cube bio et maïs 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>Salade verte bio Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>et édam <i>(lait)</i></p> <p>Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron <i>(celeri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Epinars branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>Ananas bio</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p>Pomme bio</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>Sauté de boeuf LR sauce au thym</p> <p>Lentilles mijotées bio</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio *</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>

MENU ELEMENTAIRE

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> Meunière colin pmd d'Alaska frais (poisson, gluten, lait, œuf)</p> <p>Pommes de terre sautées en lamelles</p> <p>—</p> <p>Mimolette (lait)</p> <p> Assiette de fruits bio*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p>	<p>*** C'est la fête : Argentine ***</p> <p>Salade iceberg vinaigrette chimichurri (sulfites)</p> <p>—</p> <p>Émincé de bœuf LR au caramel</p> <p>  Haricots rouges maïs et butternut cpne (sésame)</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy  (lait)</p> <p>—</p> <p>Confiture de lait (lait)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** C'est la fête : France ***</p> <p>Brandade de poisson pmd cpne   (céleri, gluten, lait, poisson)</p> <p>—</p> <p>Cantal AOP * (lait)</p> <p>—</p> <p> Cake nature (œuf, gluten, lait)</p> <p>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*  Baguette bio (gluten)</p>

MENU ELEMENTAIRE

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> <p>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>  Chou rouge frais bio local  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Merguez <i>(moutarde)</i></p> <hr/> <p>  Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Légumes couscous <i>(céleri, lait, moutarde)</i></p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de sigy  Miel</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Houmous de carotte cpne <i>(lait)</i> chip's de maïs</p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <hr/> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Raisin blanc</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Poire bio de producteur local</p>	<p>*** Le grand repas Paris ***</p> <p>Potage Crécy <i>(céleri, lait)</i> Emmental râpée <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Sauté de bœuf LR sauce caramel <i>(sulfites)</i> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>coupelle de purée pomme coing et crumble <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron  <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i>  blé bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 23.10.2023 au 27.10.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de bœuf LR aux olives</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p> Ananas 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>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corails et riz</p> <p> bio</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio de producteur local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(soja, lait, fruits à coque)</i></p> <p> Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>  Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Poulet lr</p> <p>Purée cpne de pommes de terre bio lcl <i>(lait)</i></p> <p>   Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Pomme bio de producteur local</p> <p> </p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Lasagne ricotta épinard <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Purée pomme bio parfumée</p> <p> fleur d'oranger</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Gaufre poudré <i>(gluten, œuf, soja)</i></p> <p>Poire bio de producteur local</p> <p> </p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande pmd sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Carottes fraîches bio locales</p> <p> </p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Beignet aux pommes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pain aux raisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p>

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

MENU ELEMENTAIRE

Semaine du 30.10.2023 au 03.11.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Pâtes bio, brocolis bio cheddar  et mozzarella <i>(lait, gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy   <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>*** Vacances *** Navarin d'agneau lr</p> <p>   Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(celeri, lait, moutarde)</i></p> <p>—</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>Poire bio de producteur local</p> <p> </p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>			