



# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN



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>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri, gluten, lait)</p> <p>—</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p>—</p> <p>  Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> Omelette BIO (œuf, lait)</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, œuf, lait)</p> <p> Nectarine AGB</p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Guacamole au fromage blanc bio cpne (lait)</p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé (gluten, céleri)</p> <p>—</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>—</p> <p>et fromage de brebis (lait)</p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles vertes (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 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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  Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> Blé aux légumes et basilic BIO <i>(gluten)</i></p> <p> Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten,soja)</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



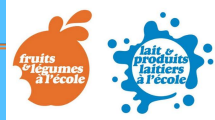
# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN



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>Danette chocolat noisette <i>(lait, soja)</i></p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Crêpe au fromage <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <hr/> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <hr/> <p>Yaourt nature local bio Quart</p> <p> de lait <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>et dosette de sucre blanc</p> <hr/> <p> Prune rouge bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio</p>	<p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Évêque 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>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)</p> <p>CPNE <i>(lait, gluten, œuf)</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

# MENU ELEMENTAIRE 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p>	<p> Boulettes de sarrasin,            lentilles et légumes sauce            tomate  <i>(gluten, lait, céleri)</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>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> 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>

# MENU ELEMENTAIRE 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	VENDREDI
<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</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>Omelette BIO <i>(œuf, lait)</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>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 ELEMENTAIRE 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	VENDREDI
<p>*** C'est la fête : Japon *** *** Menu Végétarien ***</p> <p>  Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au soja <i>(soja, sulfites, gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Boulette sarrasin, lentilles, légumes sauce teriyaki  <i>(céleri, gluten, lait, sésame, soja, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Riz bio</p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de sigy  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Sablés coco <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p>	<p>*** C'est la fête : Angleterre ***</p> <p> Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>—</p> <p>Pommes de terre sautées en lamelles</p> <p>—</p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Assiette de fruits bio *</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p>	<p>*** C'est la fête : Argentine ***</p> <p>Salade iceberg vinaigrette chimichurri <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i></p> <p> Confiture de lait <i>(lait)</i></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> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p>=====</p>	<p>*** C'est la fête : France ***</p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles vertes <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Cake nature <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <p> Crème de marron Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p>	<p>*** C'est la fête : Cote d'Ivoire *** *** Vegetarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio local  Vinaigrette bio d'agrumes <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Tiep, boulgour, patate douce, noix de cajou <i>(gluten, lait, fruit à coque, moutarde)</i></p> <p>—</p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio*  Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p>

# MENU ELEMENTAIRE 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>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</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Houmous de carotte cpne <i>(lait)</i> chip's de maïs</p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>Raisin blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Poire bio de producteur local</p>	<p><b>*** Le grand repas Paris ***</b></p> <p>Potage Crécy <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Emmental râpée <i>(lait)</i></p> <p>Parmentier de lentilles corail <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</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i> blé bio</p> <hr/> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>

# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

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><b>*** Vacances ***</b></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, oeuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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><b>*** Vacances ***</b></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></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> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio de producteur local</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>(lait, gluten)</i></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Purée pomme bio parfumée 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><b>*** Vacances ***</b></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>



# MENU ELEMENTAIRE VEGETARIEN

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 ***</p> <p>  Navarin d'agneau LR Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Légumes couscous <i>(céleri, 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>			