



MENU MATERNELLE 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> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio</p>	<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> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<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>	<p>*** Menu Végétarien ***</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> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<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> <p>—</p> <p>Pain aux noix (gluten, fruit à coque)</p> <p>Miel</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



Produit de la mer



durable Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



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
<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> Barre pâtissière à partager <i>(oeuf,gluten)</i> Lait bio <i>(lait)</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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio Nectarine bio</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 Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Chocolat au lait (tablette) <i>(lait,soja)</i> 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> Madeleine <i>(gluten,œuf)</i> Banane bio</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,œuf,lait)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i> Pomme bio</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 MATERNELLE 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>Barre pâtissière à partager <i>(oeuf, gluten)</i></p> <p> Prune rouge bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres rondelles bio Ici 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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner AGB <i>(fruits à coque, lait, soja)</i></p> <p> Nectarine AGB</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Crêpe au fromage <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(oeuf, 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> <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'Evêque AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Raisin blanc</p> <hr/> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pain de campagne aux raisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Carottes râpées bio Ici</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)</p> <p>CPNE <i>(lait, gluten, oeuf)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Epinards branche au jus</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Banane bio</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 MATERNELLE 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	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio local       </p>	<p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Riz bio Haricots verts extra fins  et dosette de sucre blanc    </p>	<p> Petits pois extra fins  Poire bio de producteur local     </p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Mayonnaise bio <i>(œuf, moutarde)</i>  Pennes bio <i>(gluten)</i>  Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne   </p>	<p>  Banane bio*    </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 MATERNELLE 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</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>Petits beurre <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Pomme bio</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, oeuf)</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>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Lait bio. <i>(lait)</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>(oeuf, lait)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Epinards 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>Pain aux noix <i>(gluten, fruit à coques)</i></p> <p>Miel</p> <p>Banane bio</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> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</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 MATERNELLE 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 <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>Pain au lait <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p> Pomme bio</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>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>  Poire bio de producteur local</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>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy  <i>(lait)</i></p> <p>—</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>*** 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>—</p> <p> Crème de marron</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Cake nature <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <p> Banane bio</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*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruits à coque, lait, soja)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

MENU MATERNELLE 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> <p>—</p> <p>Haricots rouges et maïs façon  chili cpne  Riz bio</p> <p>—</p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Poire bio de producteur local*</p> <p>  Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio  Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>  Chou rouge frais bio local  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(sulfites, moutarde, gluten, soja)</i></p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio local de sigy  Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Barre pâtisnière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Houmous de carotte cpne <i>(lait)</i> chip's de maïs</p> <p>—</p> <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> <p>—</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Raisin blanc</p> <p> Pain de campagne 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> Poire bio de producteur local</p>	<p>*** Le grand repas Paris ***</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> <p>—</p> <p>coupelle de purée pomme coing et crumble <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio  Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i> blé bio</p> <p>—</p> <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> <p>—</p> <p>Madeleine <i>(gluten, lait, œuf)</i> Banane bio</p>

MENU MATERNELLE 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>*** 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, oeuf)</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></p> <p> Fromage blanc bio local</p> <p> 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>*** 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>(lait, gluten)</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>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande pmd sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Carottes fraîches bio locales</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>			