




MENU COLLEGE


Semaine du 06.11.2023 au 10.11.2023

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

LUNDI

*** Menu Végétarien ***


  Chou blanc bio local
 Vinaigrette bio au miel
(sulfites)

 Couscous de légumes bio
(légumes couscous bio, pois
chiche bio, raisin sec, fève et
semoule bio)
(gluten, soja, moutarde, sulfites)


Camembert


(lait)

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres


 Pain de campagne bio
(gluten)


MARDI

 Salade de betteraves bio
et maïs
Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)

 Sauté de porc* Ir sauce
fermière (bouillon de volaille,
petits
pois, carotte)
(céleri, lait)

Sauté de dinde Ir façon fermière
(céleri, lait)

 Purée Crécy (purée de carottes
et pommes de terre)

 Cantal AOP*
(lait)



  Pomme bio local*

 Pain de campagne bio
(gluten)

MERCREDI



JEUDI

*** Menu Végétarien ***




 Salade verte bio
 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)


Dahl de lentilles corails et riz
bio

Gouda
(lait)

 Banane bio *
 Pain de campagne bio
(gluten)

VENDREDI

  Carottes râpées bio local
 Vinaigrette bio à l'échalote
(sulfites)

 Rôti de veau bio au romarin


Omelette BIO
(œuf, lait)

Petits pois extra fins

Yaourt nature local bio Quart
de lait
(lait)

et dosette de sucre blanc

Barre pâtissière à partager
(gluten, œuf)

 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


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

MENU COLLEGE

Semaine du 13.11.2023 au 17.11.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) <i>(gluten, soja)</i></p> <p></p> <p>Saint Paulin <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Poire bio local*</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Saucisse chipolatas*</p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p>  Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio lcl <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron Boudoirs <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<hr/>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de boeuf Ir sauce dijonnaise (moutarde) <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>  Lentilles mijotées bio</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 et ananas allégée en sucre</p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p> Houmous bio <i>(lait)</i></p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(gluten, lait, œuf, poisson)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Moelleux au chocolat et pépites</p> <p> cpne (farine locale) <i>(gluten, lait, soja, œuf)</i></p> <p>et copeaux de chocolat blanc <i>(lait, soja)</i></p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <hr/>

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 20.11.2023 au 24.11.2023

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>Sauté de dinde LR façon fermière <i>(lait, céleri)</i></p>  <p>Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p>Haricots beurre</p>  <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p>  <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p>  <p>Salade de betteraves bio</p>  <p>Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p>  <p>Haricots rouges et maïs façon</p>  <p>chili cpne</p>  <p>Riz bio</p>  <p>Pont l'Evêque AOP* <i>(lait)</i></p>  <p>Clémentine bio *</p>  <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p>***Bar à entrée***</p> <p>Tartinable cream cheese pesto vert <i>(lait, fruit à coque, oeuf)</i></p> <p>Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p>   <p>Médaille de merlu pmd sauce au citron <i>(poisson, céleri, gluten, lait)</i></p>  <p>Carottes fraîches bio locales</p>  <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p>  <p>Poire bio local *</p>  <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p>  <p>Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p>  <p>Pizza tomate, fromage <i>(gluten, lait)</i></p>  <p>Fromage blanc bio local et dosette de sucre blanc <i>(lait)</i></p>  <p> Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p>  <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>

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 27.11.2023 au 01.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Soupe de carotte et pommes de terre <i>(lait, céleri)</i></p> <p> Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)</p> <p> Lentilles mijotées bio</p> <p> Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio*</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel</p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Poulet lr</p> <p> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p>mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Pêche au naturel</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de pâtes bio orientale <i>(cumin, menthe, tomate, concombre)</i> <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Fondant bio au fromage de brebis <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p> Sucre roux</p> <p> Pomme bio local</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce curry <i>(poisson, gluten, lait, céleri)</i></p> <p> Fusilli bio</p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p> Parmentier de lentilles corail</p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p> baguette bio <i>(lait)</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

Semaine du 04.12.2023 au 08.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>***Bar à dessert ***</p> <p>  Chou rouge frais bio local  Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce citron <i>(poisson, céleri, lait) E J C</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio Quart</p> <p>  de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc Compote de pommes et ananas allégée en sucre Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou- fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>C, F, A, D</i></p> <p></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili cpne</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Poire bio local*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>	<p> Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de poulet <i>C, F, A, D</i></p> <p>Purée Crécy (purée de carottes  et pommes de terre)</p> <p>Fromage frais Carré demi sel <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>

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
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

MENU COLLEGE

Semaine du 11.12.2023 au 15.12.2023

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> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) <i>(gluten, moutarde, soja, sulfites)</i></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>Ananas bio*</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio Tomatée <i>(sulfites)</i></p> <p>Hachis parmentier cpne (Bœuf. charolais) <i>(lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p>Abricots au sirop</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p>		<p>  Carottes râpées bio local  Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfite)</i></p> <p>Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)</p> <p>Petits pois mijotés et gouda <i>(lait)</i></p> <p>  Cake coco cpne (farine locale) <i>(gluten, oeuf, lait)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i></p> <p>Caponata (duo de courgette, olive, poivron)</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio local *</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



Viande charolaise



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



MENU COLLEGE



Semaine du 18.12.2023 au 22.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Endives bio locales</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p> Sauté de porc* Ir sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte) <i>(lait, céleri)</i></p> <p> Emincé de dinde LR façon fermière</p> <p>Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) <i>(céleri, lait)</i></p> <p>et croûtons <i>(gluten)</i></p> <p> Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Carottes fraîches bio locales</p> <p> Carré <i>(lait)</i></p> <p> Poire bio local *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>			<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p> Enchilada (Haricots rouges, maïs)</p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p> Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></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 biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Produit local