

MENU COLLEGE VEGETARIEN

Semaine du 06.11.2023 au 10.11.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) (gluten,soja,moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Camembert (lait)</p> <p></p> <p>Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p> Salade de betteraves bio et maïs</p> <p>Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p> Carmentier lentilles vertes</p> <p></p> <p>Cantal AOP* (lait)</p> <p>  Pomme bio local*</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corails et riz bio</p> <p></p> <p></p> <p>Gouda (lait)</p> <p></p> <p>Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <hr/>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p></p> <p>Omelette BIO (œuf,lait)</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>Barre pâtissière à partager (gluten,œuf)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

MENU COLLEGE VEGETARIEN

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	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p></p> <p> Pâtes bio sauce au légume soja (carotte, tomate, haché végétal) (gluten,soja)</p> <p></p> <p>Saint Paulin (lait)</p> <p></p> <p>  Poire bio local*  baguette bio (gluten)</p> <hr/>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde,sulfites)</p> <p></p> <p>Nuggets de blé (gluten,céleri)</p> <p>Purée cpne de pommes de terre bio local (lait)</p> <p> </p> <p></p> <p> Fromage blanc bio lcl (lait)</p> <p>Crème de marron Boudoirs (gluten,œuf) baguette bio (gluten)</p> <hr/>	<hr/>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p></p> <p>  Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p>  Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</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 (gluten)</p> <hr/>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p> Houmous bio (lait)</p> <p>Beignet stick mozzarella (gluten,lait,œuf)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* (lait)</p> <p></p> <p>Moelleux au chocolat et pépites</p> <p> cpne (farine locale) (gluten,lait,œuf,soja)</p> <p>et copeaux de chocolat blanc (lait,soja)</p> <p> baguette bio (lait)</p> <hr/>

MENU COLLEGE VEGETARIEN

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>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) CPNE <i>(lait)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p>Danette chocolat noisette <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<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</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Pont l'Evêque AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>		<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></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales </p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p> Poire bio local *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p></p> <p>Pizza tomate, fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc </p> <p>  Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</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



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 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> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p>Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Orange bio*</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>  Chou blanc bio local  Vinaigrette bio au miel</p> <p></p> <p>Nuggets de blé <i>(céleri, gluten)</i></p> <p> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p>mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pêche au naturel</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>		<p>  Carottes râpées bio local  Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfite)</i></p> <p></p> <p>Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <p></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, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(lait)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Guacamole au fromage blanc bio cpne <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p></p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p></p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <hr/>

MENU COLLEGE VEGETARIEN

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</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (lait, œuf, lait)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait (lait)</p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p>Compote de pommes et ananas allégée en sucre</p> <p>Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) (œuf, lait)</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili cpne</p> <p> Riz bio</p> <p>Edam (lait)</p> <p> Poire bio local *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne (gluten)</p> <p> Omelette bio (œuf, lait)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p>Camembert (lait)</p> <p> Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p>	<p> Céleri bio local en rémoulade (moutarde, sulfites, œuf)</p> <p>Nuggets de blé (gluten, céleri)</p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>Fromage frais Carré demi sel (lait)</p> <p>Mousse au chocolat noir (lait, soja)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</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 VEGETARIEN

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</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) (gluten, moutarde, soja, sulfites)</p> <hr/> <p>Edam (lait)</p> <hr/> <p> Ananas bio*</p> <p> baguette bio (gluten)</p> <hr/>	<p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette bio Tomatée (lait, soja)</p> <hr/> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local (lait)</p> <p>Sucre de canne CE</p> <p>Abricots au sirop</p> <p> baguette bio (gluten)</p> <hr/>		<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio balsamique (moutarde, sulfite)</p> <hr/> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p>Gouda (lait)</p> <hr/> <p> Cake coco cpne (farine locale) (gluten, oeuf, lait)</p> <p> baguette bio (gluten)</p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) (céleri)</p> <hr/> <p>Caponata (duo de courgette, olive, poivron)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <hr/> <p>Pointe de Brie (lait)</p> <p> Pomme bio local *</p> <hr/> <p> baguette bio (gluten)</p> <hr/>





MENU COLLEGE VEGETARIEN



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 Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(gluten, céleri, lait)</i></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 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>(lait, céleri)</i> et croûtons <i>(gluten)</i></p> <p>Beignet stick mozzarella <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p> Carré <i>(lait)</i></p> <p> Poire bio local * 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) 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