

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	VENDREDI
<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</p> <p> et mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio Ici <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>—</p> <p>Compote pomme nectarine allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Navarin d'agneau lr</p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Légumes couscous <i>(moutarde, céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Poire bio local</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>		<p>*** Vacances *** *** Menu Végétarien ***</p> <p>Soupe de potiron et pommes de terre <i>(lait, céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Quiche aux légumes bio <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Orange 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 framboises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Médaillon de merlu pmd sauce au curry <i>(moutarde, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Riz bio</p> <p>Brocolis</p> <p>—</p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Crème de marron</p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Petits beurre <i>(gluten, oeuf, lait)</i></p> <p> Banane bio</p>

MENU ELEMENTAIRE

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 <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, sulfites)</i></p> <p> Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Compote de pommes et abricots allégée en sucres</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Sauté de porc* Ir sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte) <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Sauté de dinde Ir façon fermière <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio local*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p> Coquillettes bio au pesto <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Filet de cabillaud pmd sauce carotte <i>(poisson, lait, gluten, céleri)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i> Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pain au lait <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p>  Pomme bio de producteur local</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Dahl de lentilles corails et riz bio</p> <p> Gouda <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p> Petits pois extra fins</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>

MENU ELEMENTAIRE

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> <p></p>	<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>Sucre de canne CE</p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <p></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p></p> <p>Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio</p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p>	<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de boeuf lr 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> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p></p>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p> Meunière colin pmr 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 cpne (farine locale) <i>(gluten, lait, œuf, soja)</i></p> <p>et copeaux de chocolat blanc <i>(soja, lait)</i></p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <p></p>

MENU ELEMENTAIRE

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>Mousse au chocolat noir <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe de carotte et pommes de terre <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Haricots rouges et maïs façon 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>	<p> Chou rouge frais bio local  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p>Petits pois extra fins</p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Pomme bio</p>	<p>Tartinable cream cheese pesto vert <i>(lait, fruit à coque, oeuf)</i></p> <p> Médaillon de merlu pmd sauce au citron <i>(poisson, céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Carottes fraîches bio locales</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>Pizza tomate, fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>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>

MENU ELEMENTAIRE

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> Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)</p> <p>  Lentilles mijotées 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</p> <p> Vinaigrette bio au miel</p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Poulet lr</p> <p> Purée de potiron et pommes de terre <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Pêche au naturel</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de pâtes bio orientale  <i>(cumin, menthe, tomate, concombre)</i> <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fondant bio au fromage de brebis <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>  Sucre roux</p> <p></p> <p>  Pomme bio local</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <hr/>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></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></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> et dosette de sucre blanc</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/>

Inspirations
sOgeres



* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU ELEMENTAIRE

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	VENREDI
  Chou rouge frais bio local  Vinaigrette bio au miel (sulfites)   Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce citron (poisson, céleri, lait, gluten)  Fusilli bio (gluten)  Yaourt nature local bio Quart   de lait (lait) et dosette de sucre blanc  Pain de campagne bio (gluten)	*** Menu Végétarien *** Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) (celeri)  Haricots rouges et maïs façon chili cpne  Riz bio  Edam (lait)    Poire bio local *  Pain de campagne bio (gluten)	 Mâche Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)   Sauté de boeuf Ir sauce forestière (champignons) Petits pois mijotés    Fromage blanc bio local (lait) Miel   Pain de campagne bio (gluten)  Pain au lait (lait, gluten, œuf)  Clémentine bio	*** Menu Végétarien ***   Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne (gluten)   Omelette bio (œuf, lait)  Épinards branches à la crème (lait)  Camembert (lait)  Clémentine bio *  Pain de campagne bio (gluten)	 Céleri bio local en rémoulade (moutarde, sulfites, œuf)  Nuggets de poulet (gluten) Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)  Mousse au chocolat noir (lait, soja)  Pain de campagne bio (gluten)

MENU ELEMENTAIRE

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	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> 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</p> <p> 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> baguette bio <i>(gluten)</i></p>	<p>Médaille de merlu pmd sauce crème <i>(poisson,celeri,gluten,lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Haricots verts bio</p> <p>Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten,oeuf)</i></p> <p> Poire bio local</p>	<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde,sulfite)</i></p> <p>et gouda <i>(lait)</i></p> <p> Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)</p> <p>Petits pois mijotés</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> Houmous bio <i>(lait)</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>



MENU ELEMENTAIRE



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
Endives bio locales Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i> Sauté de porc* lr sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte) Emincé de dinde LR façon fermière Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u>	Meunière colin pmd d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, lait, œuf)</i> Carottes fraîches bio locales Carré <i>(lait)</i> Poire bio local * Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u>	*** Menu Végétarien *** Œuf dur bio <i>(œuf)</i> Mayonnaise bio <i>(œuf, moutarde)</i> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i> et dosette de sucre blanc Clémentine bio Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u> Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i> Lait bio <i>(lait)</i>	Baguette bio <i>(gluten)</i> Confiture de fraises bio Banane bio	*** Menu Végétarien *** Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i> Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé <i>(gluten)</i> Mimolette <i>(lait)</i> Compote de pommes allégée en sucre Pain de campagne bio <u><i>(gluten)</i></u>



* 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



MENU ELEMENTAIRE



Semaine du 25.12.2023 au 29.12.2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>*** Vacances ***</p> <p>Filet de limande pmd sauce aurore <i>(celer, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Brocolis</p> <hr/> <p>Pont l'Evêque AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Orange bio</p> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Confiture de fraises bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Saute de veau bio sauce au thym</p> <p>Lentilles mijotées bio</p> <hr/> <p>Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Orange bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) <i>(céleri, lait)</i></p> <p>et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Bolognaise de boeuf charolais</p> <p>Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Poire bio local</p> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain aux noix AGB <i>(gluten, fruit à coque)</i></p> <p>Miel</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, œuf, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Quiche aux légumes bio cpne <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Purée de pommes bio parfumée à la cannelle cpne</p> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Banane bio</p>

