

# MENU MATERNELLE 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</p> <p> et mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</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, œuf)</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>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Quiche aux légumes bio</p> <p> cpne <i>(gluten, lait, œuf)</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>Médailillon 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, œuf, lait)</i></p> <p> Banane bio</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 MATERNELLE 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	VENDREDI
<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> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat au lait Tablette (soja,lait)</p> <p>  Poire bio local</p>	<p>Carmentier lentilles vertes</p> <p></p> <p></p> <p>Cantal AOP* (lait)</p> <p>  Pomme bio local*</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p></p> <p>Barre pâtissière à partager (gluten,œuf)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Coquillettes bio au pesto (gluten,lait,œuf)</p> <p></p> <p> Steak de seitan bio (blé et légumes) (gluten,soja)</p> <p> Épinards branches à la crème (lait)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local (lait)</p> <p>  Miel</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (lait,gluten,œuf)</p> <p>  Pomme bio de producteur local</p>	<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> Gouda (lait)</p> <p></p> <p>Banane bio *</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Pain aux raisins (gluten,lait) et beurre (lait)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<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) et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

# MENU MATERNELLE 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	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten)</i></p> <p> Purée cpne de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio lcl <i>(lait)</i></p> <p>Sucre de canne CE</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Clémentine bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt 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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p><b>*** Les pas pareilles ***</b></p> <p>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Saint Nectaire AOP* <i>(lait)</i></p> <p>Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale) <i>(gluten, lait, œuf, soja)</i></p> <p>et copeaux de chocolat blanc <i>(lait, soja)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque, lait, soja)</i></p> <p> Banane bio</p>

# MENU MATERNELLE 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>Haricots beurre</p> <p>Danette chocolat noisette <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p> Poire bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>                               </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> Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>  Chou rouge frais bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>  Quiche aux légumes bio CPNE <i>(gluten, lait, œuf)</i></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, œuf)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(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> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> <p> Pain au noix <i>(gluten, fruit à coques)</i></p> <p>Miel</p> <p> Banane bio</p>

# MENU MATERNELLE 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	VENDREDI
<p>Soupe de carotte et pommes de terre <i>(lait, celeri)</i></p> <p>Des de Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Orange bio*</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Kiwi bio</p>	<p>  Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel</p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Nuggets de blé <i>(celeri, gluten)</i></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> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p>  Poire bio local</p>	<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</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>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></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>	<p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</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</p> <p> de lait <i>(lait)</i></p> <p> et dosette de sucre blanc</p> <p> baguette bio <i>(lait)</i></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</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> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

# MENU MATERNELLE 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	VENREDI
<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, gluten)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</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>Petits beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p>  Pomme bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio (moutarde, sulfites)</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> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote (sulfites)</p> <p>Steak de seitan bio (blé et légumes) (gluten, soja)</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>  Fromage blanc bio local (lait)</p> <p>Miel</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p>Pain au lait (lait, gluten, œuf)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>Pain de campagne aux raisin (gluten)</p> <p>et beurre (lait)</p> <p> Lait bio (lait)</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>Danette chocolat noisette (soja, lait)</p> <p> Pain de campagne bio (gluten)</p> <p> baguette bio (gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (fruits à coques, lait)</p> <p> Banane bio</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 MATERNELLE 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio   Vinaigrette moutarde bio  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Couscous de légumes bio            (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)  <i>(gluten, moutarde, soja, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Edam  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Ananas bio*   baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Confiture d'abricots bio   Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p>Salade iceberg   Vinaigrette bio Tomatée</p> <hr/> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Sucre de canne CE</p> <hr/> <p> baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Chocolat au lait (tablette)   Lait bio  <i>(lait)</i></p>	<p> Riz à l'espagnol BIO</p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Kiwi bio</p> <hr/> <p> baguette bio  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Barre pâtissière à partager  <i>(gluten, oeuf)</i></p> <hr/> <p>  Poire bio local</p>	<p>  Carottes râpées bio local   Vinaigrette bio balsamique  <i>(moutarde, sulfite)</i>            et gouda  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fricassée de lentilles bio,            légumes bio et pdt bio</p> <hr/> <p> Cake coco cpne (farine locale)  <i>(gluten, oeuf)</i></p> <hr/> <p> baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Cake coco cpne (farine locale)  <i>(gluten, oeuf)</i>    Pomme bio local</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Soupe de légumes variés            (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)  <i>(céleri)</i></p> <hr/> <p>Caponata (duo de courgette, olive, poivron)</p> <hr/> <p> Pennes bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pointe de Brie  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>  Pomme bio local *</p> <hr/> <p> baguette bio  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio</p> <hr/> <p>miel</p> <hr/> <p> Banane bio</p>



# MENU MATERNELLE 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</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <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> <hr/> <p> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Gaufre <del>po</del>udré <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Poire bio local</p>	<p>Beignet stick mozzarella <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <hr/> <p>  Carottes fraîches bio locales</p> <hr/> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>  Poire bio local *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <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><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(œuf, moutarde)</i></p> <hr/> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Clémentine bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Banane bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <hr/> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p>  Pomme bio local</p>







# MENU MATERNELLE VEGETARIEN



## 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><b>*** Vacances ***</b></p> <p>Filet de limande pmd sauce aurore <i>(celeri, 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><b>*** Vacances ***</b></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> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p>Orange bio</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></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> <hr/> <p>Miel</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></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> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Banane bio</p>

