

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 pâtisseries à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Navarin d'agneau lr</p> <p>—</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	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> <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>*** 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> 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>(œuf, lait)</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>*** 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> 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>*** Les pas pareilles ***</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	VENDREDI
<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>*** Menu Végétarien ***</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  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>*** 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> 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> 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>*** 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>(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>*** 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> <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 <i>(sulfites)</i></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>  et dosette de sucre blanc</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>  Pomme bio local</p>	<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 chili cpne</p> <p> Riz bio</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>  Poire bio local *</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>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(sulfites)</i></p> <p>Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten, soja)</i></p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>  Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain au lait <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne <i>(gluten)</i></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pain de campagne aux raisin <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri bio local en rémoulade <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>Danette chocolat noisette <i>(soja, lait)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruits à coques, 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 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  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*  baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio  Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Salade iceberg  Vinaigrette bio Tomatée</p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p> Fromage blanc bio local <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette)  Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Riz à l'espagnol 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  Vinaigrette bio balsamique <i>(moutarde, sulfite)</i> et gouda <i>(lait)</i></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Cake coco cpne (farine locale) <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Cake coco cpne (farine locale) <i>(gluten, oeuf)</i>   Pomme bio local</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> <p> Baguette bio</p> <p>miel</p> <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> <p></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></p> <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 poudré <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Poire bio local</p>	<p>Beignet stick mozzarella <i>(lait, gluten, œuf)</i></p> <p></p> <p> Carottes fraîches bio locales</p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p></p> <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>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(œuf, moutarde)</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></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> *** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p></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>	
			<p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Banane bio</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>*** Vacances ***</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>*** 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> <hr/> <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> <hr/> <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> <hr/> <p>baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Banane bio</p>

