



Semaine du 11 Octobre au 15 Octobre 2021

Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres Betteraves vinaigrette	Hors d'œuvres <i>Salade de riz Camargue (Mimolette et pesto)</i>	Hors d'œuvres Carottes râpées vinaigrette	Hors d'œuvres Panais rémoulade aux pommes	Hors d'œuvres Salade de tomate vinaigrette de cidre
Plat protidique Sauté de dinde sauce aux pruneaux d'Agen	Plat protidique Steack haché de bœuf sauce provençale	Plat protidique Fondant au fromage (Lait, emmental, œuf, fromage de brebis)	Plat protidique Rôti de veau au jus	Plat protidique Colin d'Alaska sauce crème aux herbes
Garnitures Riz	Garnitures Haricots verts	Garnitures <i>Chou-fleur et pommes de terre béchamel</i>	Garnitures Purée Façon truffade (Cantal AOP)	Garnitures Carottes persillées
Fromages Saint nectaire AOP	Fromages Tomme blanche	Fromages Fromage blanc et sucre	Fromages Saint môret	Fromages Yaourt nature
Dessert Poire	Dessert Pomme rouge	Dessert Banane et chantilly	Dessert Mousse au chocolat au lait	Dessert Cake aux Châtaignes
Goûter maternelle Compote de pomme Jus d'orange Moelleux au citron	Goûter maternelle Sirop de fraise Croissant Yaourt arôme	Goûter maternelle Lait nature Céréales riz soufflé au chocolat	Goûter maternelle Jus multifruits Pain et confiture	Goûter maternelle Lait aromatisé fraise Pain et pâte à tartiner BIO



Menus, actualités famille
www.so-happy.fr



Pain fabriqué par un
boulangier de la Ville farine
Label Rouge et local

Nos menus comporte 50% de produits durables dont 25% de produits Bio



Bleu blanc cœur



Produits BIO



Pêche durable



Plat du chef



Porc Fermier (77)



Plat végétarien



Produits AOP



Produits locaux



Viande bovine française