

Menus du



lundi 25 mai au dimanche 31 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE				
***	Salade de coquille et maïs (coquillettes BIO semi-complètes) <i>gluten</i> ***	Guacamole au fromage blanc et pain de mie <i>Gluten, Lait</i> ***	Houmous et batonnets de carotte <i>lait</i> ***	Tomates bio LCL vinaigrette et dés d'émmental <i>moutarde, sulfite, lait</i> ***
***	Aiguillettes de poulet VF au jus <i>Gluten, Lait</i>	Chili con carne (boeuf CHAR)	Poisson blanc PMD meunière <i>gluten, lait, moutarde, poisson</i>	Sauté de porc VF sauce forestière (champignons)
***	Petits pois BIO ***	Semoule BIO <i>Gluten</i> ***	Purée de courgette (courgette et pdt BIO, lait HVE LCL) <i>Lait</i> ***	Haricots blancs tomates ***
***	Saint-Nectaire AOP <i>Lait</i> ***	Tomme grise <i>Lait</i> ***	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel BIO <i>Lait</i> ***	Tarte au chocolat et crème fouettée <i>Gluten, Lait, Oeuf, Soja</i> ***
	Orange BIO ***	Purée pomme-pêche BIO ***		
	Pain au lait <i>Gluten, Lait, Oeuf</i>	Gâteau saveur fleur d'oranger (farine BIO LCL, oeuf BIO) <i>Gluten, Oeuf</i>	Pain de campagne BIO LCL <i>Gluten</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
	Jus de pomme	Lait nature <i>Lait</i>	Pâte à tartiner BIO <i>Fruits à coques, Lait, Soja</i>	Biscotte de froment <i>Gluten</i>
		Abricots secs BIO	Banane BIO	Confiture de myrtille

Produit local	Certifié Label Rouge	Appellation d'Orine Protégée
Issu de l'agriculture biologique	Viande charolaise	Produit français
	Produit de la mer durable	Bleu Blanc Cœur
	Marée fraîche	



Retrouvez nos menus sur l'application SoHappy ou sur www.so-happy.fr

Tous les repas sont accompagnés de pain BIO LCL au levain

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits