

Menus du

lundi 29 juin

au

vendredi 3 juillet 2026



la recette au quotidien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 VACANCES
 Rillettes de poissons (poisson blc PMD,sardine), pain de mie <i>Gluten, Lait, Poisson</i> ***	 Concombre bio LCL sauce tzatziki (from. blanc, citron, menthe) <i>lait</i> ***		Tartinade chèvre poivron et gressin <i>Gluten, Lait</i> ***	Melon ***
Sauce tomate pois chiche (façon bolognaise) <i>Sulfite</i>	Emincé de saumon sauce citron <i>Celeri, Gluten, Lait, Poisson</i>	 Sandwich baguette bio locale (jambon / beurre 1/2 sel / emmental) <i>Gluten, Lait</i>	 Saucisse BBC LCL	 Sandwich baguette bio locale (jambon / beurre 1/2 sel / emmental) <i>Gluten, Lait</i>
 Macaronis BIO semi-complètes <i>Gluten</i> ***	 Riz BIO	Chips ***	 Haricots-verts BIO et gnocchi ***	Chips ***
 Gouda BIO <i>Lait</i> ***	 Fromage blanc sucré BIO LCL	Yaourt à boire saveur fraise <i>Lait</i> ***	 Comté AOP <i>Lait</i> ***	Donuts <i>Gluten, Lait, Oeuf</i> ***
Nectarine		Pêche ***	 Fraises LCL	
 Banane BIO	Lait nature <i>Lait</i>	Cake fourré marbré cacao <i>Gluten, Lait, Oeuf, Fruits à coques</i>	Lait nature <i>Lait</i>	Biscotte de froment <i>Gluten</i>
 Pain BIO Ici <i>gluten</i>	Brioche <i>gluten</i>	Compote de pomme à boire (allégée en sucre)	 Cake aux pêches (farine BIO LCL , oeuf BIO) <i>Gluten, Lait, Oeuf</i>	Confiture d'abricots
Beurre demi-sel <i>Lait</i>				



Produit Local



Charolais



Viande Française



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Produit de la Mer Durable



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Poisson Frais

Tous les repas sont accompagnés de pain BIO LOCAL au levain

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits