


Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 05/11/2018 au 09/11/2018


# Menu de la semaine

**Lundi**


Salade verte  
et noix

 Vinaigrette maison bio

 Emincé de boeuf lbr sauce  
olives

 Haricots verts bio  
assaisonnement ciboulette  
Haricots blancs à la tomate


Fraidou

 Pomme bio de producteur  
local


**Mardi**


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Salade de mâche et betteraves  
rouges

 Vinaigrette bio à la ciboulette

Pâtes sauce aux légumes et soja

 Yaourt nature bio

 Fruit bio

**Mercredi**


Haricots verts et maïs en salade

 Vinaigrette maison bio


 Poulet rôti lbr

 Petits pois mijotés bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio local

**Jeudi**

 Chou rouge bio  
Sauce crème ciboulette

Pavé de merlu sauce bretonne  
(crème, champignons et poireaux)


 Riz bio


Saint Paulin


Yaourt sur lit de fruits de la  
fromagerie Maurice

**Vendredi**

\*\*\*Bar à desserts\*\*\*

 Guacamole au fromage blanc  
bio  
Pain suédois

 Bifteck haché charolais sauce  
crème champignons

 Carottes fraîches bio locales  
assaisonnement ciboulette

 Saint Nectaire aop

Tarte au flan  
Charlotte au chocolat

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge








Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 12/11/2018 au 16/11/2018






# Menu de la semaine

Lundi



\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

-  Salade verte bio
-  Vinaigrette bio provençale
- 
- Boulettes de soja sauce aigre douce
-  Riz bio
- 
-  Fromage blanc bio
- Sucre roux
- 
-  Fruit bio








Mardi

- Salade de betteraves
-   Vinaigrette maison bio
- 
-  Sauté de veau agb sauce fermière
- Haricots verts
-  Pommes de terre bio au persil
- 
- Petit Cotentin
- 
-  Pomme bio de producteur local

Mercredi




- Soupe aux épinards
- 
- Filet de limande sauce citron
-  Ratatouille bio
-  Blé bio
- 
- Emmental
- 
- Pêche au naturel

Jeudi

-  Carottes râpées bio locales
-   Vinaigrette maison bio
- 
-  Jambon blanc\* lbr
- Jambon de dinde LBR*
-  Macaroni bio
- 
-  Yaourt nature bio
- Dosette de sucre
- 
-  Fruit bio

Vendredi

\*\*\*Les pas pareille - Bar à entrées\*\*\*

- Céleri rémoulade local
-  Taboulé aux légumes bio
-  Rillettes de sardine et céleri du chef
- Pain suédois
- 
- Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre)
- 
-  Fourme d'ambert aop
- 
- Cake au chocolat et noix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 19/11/2018 au 23/11/2018


# Menu de la semaine

Lundi

Brocolis en salade

 Vinaigrette maison bio

Merguez

 Purée du chef de PDT bio locale

Camembert

 Fruit bio

Mardi

\*\*\*Paste party\*\*\*

Macédoine

 Vinaigrette maison bio

 Bolognaise de boeuf charolais

 Bolognaise de canard du chef

Pâtes sauce aux légumes et soja


 Fusilli bio


Brie

 Fruit bio


Mercredi

Chou chinois


 Vinaigrette bio balsamique

 Sauté de veau agb sauce tomate


Brocolis sauce béchamel

 Semoule bio

Tomme noire

 Fromage blanc bio  
Crème de marrons

Jeudi

 Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Dés de colin sauce matelote\* (champignon, échalote)  
Epinards branches à la crème

 Riz bio

Bûche mélangée


Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice  
Sucre roux

Vendredi

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Oeuf dur


Mayonnaise dosette

 Fondant bio au fromage de brebis

Salade de haricots verts

 Vinaigrette maison bio

 Cantal aop

 Pomme bio de producteur local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais





Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 26/11/2018 au 30/11/2018

# Menu de la semaine

Lundi

 Chou chinois  
 Vinaigrette maison bio


—

Poisson pané  
et quartier de citron  
Petits pois extra fins



—

Carré


—

 Fruit bio local

Mardi


 Emincé d'endives  
 Vinaigrette maison bio

—

 Sauté de boeuf bio sauce  
tomate origan

—


Haricots beurre  
persillés

 Boulgour bio

—


Montcadi croûte noire

—


 Pomme bio de producteur local

Mercredi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

 Salade de lentilles aux  
agrumes agb


—


 Parmentier courge butternut  
bio (haché végétal) du chef

—

 Yaourt nature bio de Sigy  
(ferme IDF)  
Miel coupelle  
au choix

Jeudi


 Salade verte bio

 Vinaigrette bio aux herbes


—

Raclette \* (jambon LBR)  
Jambon de dinde LBR

—

 Pdt bio locale

—


 Fromage blanc bio


—

Smoothie carotte et orange

Vendredi


\*\*\*Bar à fromages\*\*\*

 Carottes râpées bio locales


 Vinaigrette maison bio


—

Pavé de merlu sauce tomate

 Pennes bio

—

 Comté aoc  
Tomme blanche  
Bleu

 Munster aop

—

 Purée de pommes bio du  
chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef




Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 03/12/2018 au 07/12/2018




# Menu de la semaine

Lundi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Salade de haricots verts  
 Vinaigrette maison bio  
Chili sin carne bio (haché végétal)  
Edam  
Fruit bio local






Mardi

 Emincé d'endives bio  
 Vinaigrette bio provençale  
Poulet rôti lbr  
 Frites bio  
Montboissier  
Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice

Mercredi

Velouté de champignons  
Sauté de veau bio sauce façon grand mère  
 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) au persil  
Emmental  
Fruit bio local

Jeudi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*  
 Salade verte bio  
 Vinaigrette maison bio  
Rôti de porc\*LBR sauce dijonnaise (moutarde)  
 Rôti de dinde lbr à la dijonnaise (moutarde)  
 Lentilles mijotées bio locales IDF  
Bûche mélangée  
 Fromage blanc bio façon Straciatella

Vendredi

\*\*\*Bar à entrées\*\*\*

Pâté de campagne\* et cornichons  
Bâtonnet de surimi  
Mayonnaise dosette  
Terrine de légumes  
Poisson meunière frais et quartier de citron  
Purée de potiron et pommes de terre  
Camembert bio  
Cake au curcuma du chef (farine locale et oeuf BIO)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres RESTAURATEUR





Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 10/12/2018 au 14/12/2018


# Menu de la semaine

Lundi


Salade de mâche et betteraves rouges

 Vinaigrette maison bio


 Emincé de boeuf lbr sauce origan et tomate


 Semoule bio

 Saint Nectaire aop


 Fruit bio local

Mardi


 Salade de pommes de terre bio

 Vinaigrette bio provençale

Poisson pané


 Carottes fraîches bio locales au persil

Cheddar

 Fromage blanc bio  
Sucre roux


Mercredi

Crêpe au fromage

 Poulet lbr sauce basquaise

 Riz bio

 Emmental bio

 Fruit bio local


Jeudi

\*\*\*Bar à desserts\*\*\*

Céleri rémoulade local

Filet de limande sauce citron

Purée de brocolis et pommes de terre


 Yaourt nature bio  
Dosette de sucre

Tarte au citron  
Brownie

Vendredi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

 Carottes râpées bio locales


 Vinaigrette maison bio

 Omelette bio

Ratatouille à la niçoise

 Pommes de terre bio

 Cantal aop

 Purée de pommes bio du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge




Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 17/12/2018 au 21/12/2018







# Menu de la semaine

Lundi




\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

-  Salade de lentilles bio
-  Vinaigrette maison bio
- 
- Boulette de soja tomatée  
Haricots verts  
au jus de légumes
-  Pennes bio
- 
-  Pont l'Evêque aop
- 
-  Fruit bio local

Mardi


-  Emincé d'endives bio
-  Vinaigrette bio aux herbes
- 
-  Sauté de boeuf lbr marengo
- 
-  Légumes d'hiver bio au gratin  
(carottes bio, salsifis, pommes de  
terre bio)
- 
-  Yaourt nature bio de Sigy  
(ferme IDF)
- 
-  Fruit bio

Mercredi





-  Céleri bio rémoulade au curry
- 
- Pavé de merlu sauce coco et  
citron vert
- Epinards branches à la crème
- 
-  Boulgour bio
- 
- Rondelé ail et fines herbes
- 
-  Fromage blanc bio  
Miel coupelle

Jeudi

\*\*\*Repas de Noël\*\*\*

- Emmental'cake (farine locale et  
oeuf BIO)
- Sauce ciboulette
- 
-  Piccatas de pintade lbr sauce  
velouté potiron
- 
- Galette de pommes de terres et  
duo haricots verts et marrons
- 
- Assiette de fromage
- 
- Sapin aux chocolats
- 
- Sirop d'orange

Vendredi

- Brocolis façon mimosa
-  Vinaigrette maison bio
- 
-  Parmentier de poisson à la  
purée de courges butternut bio du  
chef
- Mâche
-  Vinaigrette maison bio
- 
- Tomme blanche
- 
-  Fruit bio local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef