



Paris 18 (Collège-lycée végétarien)


Menus du 05/11/2018 au 09/11/2018

Salade verte
et noix


 Vinaigrette maison bio




Lentilles mijotées, pdt et légumes
BIO


 Haricots verts bio
assaisonnement ciboulette

Haricots blancs à la tomate




Fraidou




 Pomme bio de producteur
local


Repas végétarien


Salade de mâche et betteraves
rouges


 Vinaigrette bio à la ciboulette




Pâtes sauce aux légumes et soja





 Yaourt nature bio




 Fruit bio


Haricots verts et maïs en salade


 Vinaigrette maison bio





Quenelle nature sauce tomate


 Petits pois mijotés bio



 Pont l'Evêque aop



 Fruit bio local

 Chou rouge bio
Sauce crème ciboulette



Chili sin carne

 Riz bio




Saint Paulin




Yaourt sur lit de fruits de la
fromagerie Maurice


Bar à desserts


 Guacamole au fromage blanc
bio


Pain suédois




Boulettes falafel (légumineuses)
Bio et sauce cocktail

 Carottes fraîches bio locales
assaisonnement ciboulette



 Saint Nectaire aop



Tarte au flan
Charlotte au chocolat






Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy









Paris 18 (Collège-lycée végétarien)







Menus du 12/11/2018 au 16/11/2018

Repas végétarien


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

Salade de betteraves
  Vinaigrette maison bio
Nuggets de pois chiches BIO
Haricots verts
 Pommes de terre bio au persil
Petit Cotentin
 Pomme bio de producteur local

Soupe aux épinards
Omelette BIO
 Ratatouille bio
 Blé bio
Emmental
Pêche au naturel

 Carottes râpées bio locales
  Vinaigrette maison bio
 Clafoutis bio de légumes d'hiver et pdt
 Macaroni bio
Yaourt nature bio
Dosette de sucre
 Fruit bio

Les pas pareille - Bar à entrées


Céleri rémoulade bio local
 Taboulé aux légumes bio
Parmentier au potiron
Fourme d'ambert aop
Cake au chocolat et noix (oeuf bio et farine locale)


Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy




Paris 18 (Collège-lycée végétarien)


Menus du 19/11/2018 au 23/11/2018


Brocolis en salade
 Vinaigrette maison bio

Nuggets de blé
 Purée du chef de PDT bio locale


Camembert


 Fruit bio


Macédoine
 Vinaigrette maison bio


Pâtes sauce aux légumes et soja
 Fusilli bio

Brie


 Fruit bio


Chou chinois
 Vinaigrette bio balsamique


 Steak de seitan bio (blé et légumes)

Brocolis sauce béchamel
 Semoule bio

Tomme noire

 Fromage blanc bio
Crème de marrons

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


Oeuf dur BIO et mayonnaise
Epinards branches à la crème
 Riz bio

Bûche mélangée


Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice
Sucre roux

*****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



Paris 18 (Collège-lycée végétarien)

Menus du 26/11/2018 au 30/11/2018

Chou chinois
 Vinaigrette maison bio
Boulettes de lentilles BIO
et sauce cocktail
Petits pois extra fins
Carré
Fruit bio local



Emincé d'endives
 Vinaigrette maison bio
Mélange boulgour bio brocolis
et haricots rouges
Haricots beurre persillés
Montcadi croûte noire
Pomme bio de producteur local

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
Fruit bio
au choix

Salade verte bio
Vinaigrette bio aux herbes
Pdt bio locale au fromage façon
tartiflette
Fromage blanc bio
Smoothie carotte et orange

Bar à fromages

Carottes râpées bio locales
 Vinaigrette maison bio
Sauce façon bolognaise de pois
cassés
Pennes bio
Comté aoc
Tomme blanche
Bleu
 Munster aop
Purée de pommes bio du
chef







Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy














Paris 18 (Collège-lycée végétarien)

Menus du 03/12/2018 au 07/12/2018








Repas végétarien






Salade de haricots verts
 Vinaigrette maison bio

 Chili sin carne bio (haché végétal)

Edam

 Fruit bio local

 Emincé d'endives bio
 Vinaigrette bio provençale

Omelette BIO
 Frites bio

Montboissier

Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice

Velouté de champignons

Quenelles nature sauce aurore
 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) au persil

Emmental

 Fruit bio local

Les pas pareille

 Salade verte bio
 Vinaigrette maison bio

Quiche de butternut mozzarella et noix
 Lentilles mijotées bio locales IDF

Bûche mélangée

 Fromage blanc bio façon Straciatella

Terrine de légumes
Mayonnaise dosette

Nuggets de blé
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



Paris 18 (Collège-lycée végétarien)


Menus du 10/12/2018 au 14/12/2018


Salade de mâche et betteraves
rouges


 Vinaigrette maison bio

Couscous végétarien aux pois
chiches (semoule BIO)


 Saint Nectaire aop

 Fruit bio local


 Salade de pommes de terre bio

 Vinaigrette bio provençale

Boulettes de flageolets BIO
et sauce cocktail

 Carottes fraîches bio locales
au persil

Cheddar


 Fromage blanc bio
Sucre roux

Crêpe au fromage

Sauce aux légumes et soja


 Riz bio


 Emmental bio

 Fruit bio local

Bar à desserts

Céliéri rémoulade bio local


 Fondant bio au fromage de
brebis
Purée de brocolis et pommes de
terre


 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

Tarte au citron
Brownie


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











Paris 18 (Collège-lycée végétarien)

Menus du 17/12/2018 au 21/12/2018


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

-  Emincé d'endives bio
-  Vinaigrette bio aux herbes
- Nuggets de pois chiches BIO
-  Légumes d'hiver bio au gratin (carottes bio, salsifis, pommes de terre bio)
-  Yaourt nature bio de Sigy (ferme IDF)
-  Fruit bio

-  Céleri bio rémoulade au curry
- Oeuf dur BIO et mayonnaise
- Epinards branches à la crème
-  Boulgour bio
- Rondelé ail et fines herbes
-  Fromage blanc bio
- Miel coupelle

Repas de Noël

- Emmental'cake (farine locale et oeuf BIO)
- Sauce ciboulette
-  Fondant bio au potiron épicé (gingembre) du chef
- Galette de pommes de terres et duo haricots verts et marrons
- Assiette de fromage
- Sapin aux chocolats
- Sirop d'orange

- Brocolis façon mimosa
-  Vinaigrette maison bio
-  Parmentier courge butternut bio
- (haché végétal) du chef
- Mâche
-  Vinaigrette maison bio
- Tomme blanche
-  Fruit bio local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

