



Paris 18 (Elémentaire standard)







Menus du 29/10/2018 au 02/11/2018



Menu de la semaine




Lundi

VACANCES

-  Escalope de dinde lbr facon fermière
-  Coquillettes bio
-  Brocolis bio en persillade
- Mimolette
-  Pomme bio de producteur local
- Baguette bio
-  Confiture de fraises bio
-  Lait bio briquette







Mardi

VACANCES

-  Potage de légumes variés bio
- Emmental râpé
-  Emincé de boeuf lbr sauce niçoise
- Haricots beurre persillés
- Riz au lait
- Petit Ecolier chocolat au lait
-  Fruit bio (goûter)

Mercredi

VACANCES -Halloween

-  Carottes râpées bio locales
-  Vinaigrette bio noire (olive noire)
- Filet de limande sauce citron
-  Purée de courges butternut et pommes de terre bio
-  Fromage blanc bio et sucre pétillant au chocolat
- Baguette bio
-  Carré frais bio
-  Fruit bio (goûter)





Jeudi

VACANCES - FERIE

<

Vendredi

VACANCES - Repas végétarien

-  Omelette bio
- Purée de haricots verts
-  Yaourt nature bio de Sigy (ferme IDF)
- Miel coupelle
-  Fruit bio local
- Briochette aux pépites de chocolat
-  Lait bio briquette

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille





Label Rouge

Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 05/11/2018 au 09/11/2018




Menu de la semaine



Lundi

 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
Dosette de sucre

Mercredi

 Poulet rôti lbr
 Petits pois mijotés bio
Pont l'Evêque aop
Fruit bio local
Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)
Jus d'orange

Jeudi

 Chou rouge bio
Sauce crème ciboulette
Pavé de merlu sauce bretonne
(crème, champignons et poireaux)
Riz bio
Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice

Vendredi

Amuse-Bouche : Marmelade butternut gingembre
 Bifteck haché charolais sauce crème champignons
 Carottes fraîches bio locales
assaisonnement ciboulette
Saint Nectaire aop
Tarte au flan

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille





Paris 18 (Elémentaire 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






Mardi

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

Mercredi

- Filet de limande sauce citron
-  Ratatouille bio
-  Blé bio
-
- Emmental
-
- Pêche au naturel
-
-  Baguette bio
-  Edam bio
-  Fruit bio (goûter)

Jeudi

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

Vendredi

Les pas pareille

- Céleri rémoulade bio local
-
- Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre)
-
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
-
- Cake au chocolat et noix (oeuf bio et farine locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille




Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 19/11/2018 au 23/11/2018



Menu de la semaine







Lundi

Merguez

-  Purée du chef de PDT bio locale
- 
- Brie
- 
-  Fruit bio










Mardi

Mission anti-gaspi


-  Bolognaise de boeuf charolais
-  Fusilli bio
- 
-  Yaourt nature bio
- Dosette de sucre
- 
-  Fruit bio


Mercredi

Chou chinois


-  Vinaigrette bio balsamique
- 
-  Sauté de veau agb sauce tomate
- Brocolis sauce béchamel
-  Semoule bio
- 
-  Fromage blanc bio
- Crème de marrons
- 
-  Baguette bio
- Chocolat au lait (tablette)
-  Fruit bio (goûter)

Jeudi

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









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

 Riz bio


Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice
Sucre roux

Vendredi

Repas végétarien

-  Fondant bio au fromage de brebis
- Salade de haricots verts
-   Vinaigrette maison bio
- 
-  Cantal aop
- 
-  Pomme bio de producteur local

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 26/11/2018 au 30/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Poisson pané
et quartier de citron
Petits pois extra fins



Carré



Fruit bio local

Mardi

Sauté de boeuf lbr sauce
tomate et origan

Haricots beurre
persillés

Boulgour bio



Montcadi croûte noire



Pomme bio de producteur local

Mercredi

Repas végétarien

Soupe de lentilles bio au cumin



Parmentier courge butternut
bio (haché végétal) du chef



Yaourt nature bio de Sigy
(ferme IDF)
Miel coupelle

Baguette bio

Gouda bio

Fruit bio (goûter)

Jeudi

Salade verte bio

Vinaigrette bio aux herbes



Raclette * (jambon LBR)
Jambon de dinde LBR

Pdt bio locale



Smoothie carotte et orange

Vendredi

Carottes râpées bio locales

Vinaigrette maison bio



Pavé de merlu sauce tomate
Pâtes sauce caponata (courgette
BIO)

Pennes bio

Emmental râpé



Purée de pommes bio du
chef

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille


Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 03/12/2018 au 07/12/2018




Menu de la semaine

Lundi



Repas végétarien

 Chili sin carne bio (haché végétal)

Edam

 Fruit bio local

Mardi


 Emincé d'endives bio
 Vinaigrette bio provençale


 Poulet rôti lbr

 Frites bio


Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice


Mercredi

 Sauté de veau bio sauce façon grand mère

 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) au persil

Emmental

 Fruit bio local


 Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)

 Lait bio


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

 Fromage blanc bio façon Straciatella

Vendredi

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)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy




la cantine pas pareille


Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 10/12/2018 au 14/12/2018




Menu de la semaine

Lundi

 Emincé de boeuf lbr sauce
origan et tomate



 Semoule bio

 Saint Nectaire aop


 Fruit bio local


Mardi

***Amuse-bouche: Crosnes
crémés***


 Salade de pommes de terre bio
 Vinaigrette bio provençale


Poisson pané

 Carottes fraîches bio locales
au persil


 Fromage blanc bio
Sucre roux


Mercredi

 Potage de légumes variés bio
Emmental râpé

 Poulet lbr sauce basquaise

 Riz bio

 Fruit bio local

 Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)


 Lait bio

Jeudi

Céleri rémoulade local

Filet de limande sauce citron


Purée de brocolis et pommes de
terre

 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

Vendredi


Repas végétarien


 Carottes râpées bio locales

 Vinaigrette maison bio

 Omelette bio

Ratatouille à la niçoise

 Pommes de terre bio

 Purée de pommes bio du
chef

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 17/12/2018 au 21/12/2018






Menu de la semaine

Lundi




Repas végétarien

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)
Dosette de sucre

Mercredi




 Céleri bio rémoulade au curry
Pavé de merlu sauce coco et citron vert
Epinards branches à la crème
 Boulgour bio
Fromage blanc bio
Miel coupelle
Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)
 Fruit bio (goûter)

Jeudi

Repas de Noël

Emmental'cake (farine locale et oeuf BIO)
Sauce ciboulette
Piccatas de pintade lbr sauce velouté potiron
Galette de pommes de terre
Sapin aux chocolats
Sirop d'orange

Vendredi

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

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef






Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 24/12/2018 au 28/12/2018





Menu de la semaine

Lundi

VACANCES

-  Emincé de boeuf lbr sauce au thym
-  Purée Dubarry bio
- 
- Petit Cotentin
- 
-  Fruit bio local

- 
- Petit Ecolier chocolat au lait
-  Lait bio briquette






Mardi



VACANCES - FERIE



Mercredi








VACANCES - Repas végétarien



-  Cappelletti épinard tofu bio
- Emmental râpé
- 
-  Pointe de brie bio
- 
-  Fruit bio local

- 
-  Baguette bio
- Chocolat au lait (tablette)
- Briquette de jus de raisins

Jeudi






VACANCES




-  Carottes râpées bio locales
-  Vinaigrette bio à l'échalote
- 
-  Bifteck haché charolais sauce diablo
-  Pommes de terre rissolées agb
- 
-  Mix lait vanille et fruits exotiques du chef

- 
- Briochette aux pépites de chocolat
-  Fruit bio (goûter)

Vendredi

VACANCES

- Filet de lieu à la vanille
-  Brocolis bio sauce béchamel
- 
-  Cantal aop
- 
-  Pineapple cake du chef (farine locale et oeuf BIO)

- 
-  Baguette bio
- Chocolat au lait (tablette)
-  Fruit bio (goûter)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille




Menu de la semaine


Lundi

VACANCES


Mâche

 Vinaigrette bio au cumin


Cordon bleu

 Purée du chef de PDT bio
locale

Emmental râpé

 Fromage blanc bio
Sucre roux

Muffin vanille pépites de chocolat

 Fruit bio (goûter)

Mardi

FERIE



Mercredi

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille