Paris 18 (Maternelle stantard)
Menus du 29/10/2018 au 02/11/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES	***VACANCES***	***VACANCES -Halloween***	***VACANCES - FERIE***	***VACANCES - Repas végétarien***
Escalope de dinde lbr facon fermière Coquillettes bio Brocolis bio en persillade Mimolette Pomme bio de producteur local	Potage de légumes variés bio Emmental râpé Emincé de boeuf lbr sauce niçoise Haricots beurre persillés Riz au lait	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	<	Omelette bio Purée de haricots verts Yaourt nature bio de Sigy (ferme IDF) Miel coupelle Fruit bio local
Baguette bio Confiture de fraises bio Lait bio briquette	Petit Ecolier chocolat au lait Fruit bio (goûter)	Baguette bio Carré frais bio Fruit bio (goûter)		Briochette aux pépites de chocolat Lait bio briquette

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Label Rouge

Paris 18 (Maternelle stantard)
Menus du 05/11/2018 au 09/11/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de boeuf lbr sauce olives 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 Dosette de sucre	Poulet rôti lbr Petits pois mijotés bio Pont l'Evêque aop Fruit bio local	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	Bifteck haché charolais sauce crème champignons Carottes fraîches bio locales assaisonnement ciboulette Saint Nectaire aop Tarte au flan
Baguette bio Confiture de fraises bio Lait bio	Muffin vanille pépites de chocolat Fruit bio (goûter)	Baguette bio Chocolat au lait (tablette) Jus d'orange	Baguette bio Carré frais bio Fruit bio (goûter)	Brioche en tranche Fruit bio (goûter)

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge

Paris 18 (Maternelle stantard)
Menus du 12/11/2018 au 16/11/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien	Sauté de veau agb sauce fermière	Soupe aux épinards	Carottes râpées bio locales	***Les pas pareille***
Salade verte bio	Haricots verts	Emmental râpé	Vinaigrette maison bio	Céleri rémoulade bio local
Vinaigrette bio provençale	Pommes de terre bio au persil	Filet de limande sauce citron	Jambon blanc* Ibr	Potimentier de poisson (purée de potiron et pommes de terre)
Boulettes de soja sauce aigre douce	Petit Cotentin	Ratatouille bio	*Jambon de dinde LBR*	Duo de mozzarella et cheddar râpés
Riz bio	Pomme bio de producteur local	Blé bio	Macaroni bio	Cake au chocolat et noix (oeuf bio et farine locale)
Fromage blanc bio	Pompon	Pêche au naturel	Yaourt nature bio	Gaufre poudrée
Sucre roux	Lait bio	Baguette bio	Dosette de sucre	Fruit bio (goûter)
Baguette bio		Edam bio	Baguette bio	
Miel		Fruit bio (goûter)	Chocolat au lait (tablette)	
Fruit bio (goûter)			Fruit bio (goûter)	

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Label Rouge — Plat du chef

Paris 18 (Maternelle stantard)
Menus du 19/11/2018 au 23/11/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Merguez *Nuggets de blé* Purée du chef de PDT bio locale Brie Fruit bio Baguette bio Confiture d'abricots bio Jus de pommes	***Mission anti-gaspi*** Bolognaise de boeuf charolais *Pâtes sauce aux légumes et soja* Fusilli bio Yaourt nature bio Dosette de sucre Fruit bio Brioche en tranche Lait bio	Chou chinois Vinaigrette bio balsamique Sauté de veau agb sauce tomate *Steak de seitan bio (blé et légumes)* Brocolis sauce béchamel Semoule bio Fromage blanc bio Crème de marrons Baguette bio Chocolat au lait (tablette) Fruit bio (goûter)	Salade coleslaw bio (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Dés de colin sauce matelote* (champignon, échalote) *Oeuf dur BIO* Epinards branches à la crème Riz bio Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice Sucre roux Baguette bio Miel Fruit bio	***Repas végétarien*** Fondant bio au fromage de brebis Salade de haricots verts Vinaigrette maison bio Cantal aop Pomme bio de producteur local Cake breton en barre Lait bio

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Plat du chef

Paris 18 (Maternelle stantard)
Menus du 26/11/2018 au 30/11/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poisson pané et quartier de citron Petits pois extra fins Carré Fruit bio local Baguette bio Confiture de fraises bio Jus d'orange	Sauté de boeuf lbr sauce forestière (champignons) Haricots beurre persillés Boulgour bio Montcadi croûte noire Pomme bio de producteur local Briochette aux pépites de chocolat Lait bio	***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 Baguette bio Gouda bio Fruit bio (goûter)	Salade verte bio Vinaigrette bio aux herbes Raclette * (jambon LBR) *Jambon de dinde LBR* Pdt bio locale Smoothie carotte et orange Baguette bio Confiture d'abricots bio Fruit bio (goûter)	Carottes râpées bio locales Vinaigrette maison bio Pavé de merlu sauce tomate Pennes bio Emmental râpé Purée de pommes bio du chef Marimba Lait bio

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Label Rouge | Plat du chef

Paris 18 (Maternelle stantard)
Menus du 03/12/2018 au 07/12/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien	Emincé d'endives bio	Velouté de champignons	***Les pas pareille***	Poisson meunière frais
	Vinaigrette bio provençale	Emmental râpé		et quartier de citron
Chili sin carne bio (haché végétal)			Salade verte bio	Purée de potiron et pommes de terre
	Poulet rôti lbr	Sauté de veau bio sauce façon grand mère	Vinaigrette maison bio	
Edam				Camembert bio
	Frites bio	Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) au persil	Rôti de porc*LBR sauce dijonnaise (moutarde)	
Fruit bio local			*Rôti de dinde lbr à la dijonnaise (moutarde)*	Cake au curcuma du chef (farine locale et oeuf BIO)
	Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice	Fruit bio local		
			Lentilles mijotées bio locales IDF	
			Fromage blanc bio façon Straciatella	
Baguette bio	Gaufre poudrée	Baguette bio	Baguette bio	Briochette aux pépites de chocolat
Miel	Fruit bio (goûter)	Chocolat au lait (tablette)	Confiture de fraises bio	Fruit bio (goûter)
Lait bio		Lait bio	Fruit bio (goûter)	

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Label Rouge — Plat du chef

Paris 18 (Maternelle stantard)
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

Baguette bio
Confiture d'abricots bio
Lait bio

Mardi

Salade de pommes de terre bio
Vinaigrette bio provençale
Poisson pané
Carottes fraîches bio locales au persil
Fromage blanc bio
Sucre roux

Brioche en tranche
Fruit bio (goûter)

Mercredi

Poulet lbr sauce basquaise
Riz bio
Emmental 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

Baguette bio
Confiture de framboises bio
Fruit bio (goûter)

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

Pompon
Fruit bio (goûter)

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 (Maternelle stantard)
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

Baguette bio
Confiture de fraises bio
Lait bio

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

Marimba
Fruit bio (goûter)

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

Baguette bio
Confiture d'abricots bio
Fruit bio (goûter)

Vendredi

Parmentier de poisson à la purée de courges butternut bio du chef

Mâche
Vinaigrette maison bio

Tomme blanche

Fruit bio local

Muffin vanille pépites de chocolat
Lait bio

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 (Maternelle stantard)
Menus du 24/12/2018 au 28/12/2018

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES	***VACANCES - FERIE***	***VACANCES - Repas végétarien***	***VACANCES***	***VACANCES***
Emincé de boeuf Ibr sauce au thym Purée Dubarry bio Petit Cotentin Fruit bio local	< 	Cappelletti épinard tofu bio Emmental râpé Pointe de brie bio Fruit bio local	Carottes râpées bio locales Vinaigrette bio à l'échalote Bifteck haché charolais sauce diablotin Pommes de terre rissolées agb Mix lait vanille et fruits exotiques du chef	Filet de lieu à la vanille Brocolis bio sauce béchamel Cantal aop Pineapple cake du chef (farine locale et oeuf BIO)
Petit Ecolier chocolat au lait Lait bio briquette		Baguette bio Chocolat au lait (tablette) Briquette de jus de raisins	Briochette aux pépites de chocolat Fruit bio (goûter)	Baguette bio Chocolat au lait (tablette) Fruit bio (goûter)

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge | Plat du chef

Paris 18 (Maternelle standard)
Menus du 31/12/2018 au 04/01/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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)				

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Plat du chef