





Menu de la semaine


Lundi

 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


 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


 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

>
<


Vendredi

 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



CEgriculture
Biologique




Label Rouge


Paris 18 (Maternelle stantard)
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

 Froidou

 Pomme bio de producteur local

 Baguette bio


 Confiture de fraises bio

 Lait bio


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

Muffin vanille pépites de chocolat


 Fruit bio (goûter)

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


 Baguette bio

 Carré frais bio

 Fruit bio (goûter)

Vendredi


 Bifteck haché charolais sauce
crème champignons

 Carottes fraîches bio locales
assaisonnement ciboulette

 Saint Nectaire aop

Tarte au flan

Brioche en tranche

 Fruit bio (goûter)

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 (Maternelle 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

 Baguette bio
Miel
 Fruit bio (goûter)

Mardi

 Sauté de veau agb sauce fermière
Haricots verts

 Pommes de terre bio au persil
Petit Cotentin

 Pomme bio de producteur local




Pompon
 Lait bio

Mercredi



Soupe aux épinards
Emmental râpé
Filet de limande sauce citron



 Ratatouille bio
 Blé bio


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

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

Vendredi

Les pas pareille

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

Gaufre poudrée
 Fruit bio (goûter)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille


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



Menu de la semaine

Lundi


Merguez
Nuggets de blé

 Purée du chef de PDT bio
locale

 Brie


 Fruit bio


 Baguette bio


 Confiture d'abricots bio
Jus de pommes

Mardi

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

Mercredi

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)

Jeudi

 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

Vendredi

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille

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




Menu de la semaine


Lundi

Poisson pané
et quartier de citron
Boulettes de lentilles BIO
Petits pois extra fins


Carré


 Fruit bio local

 Baguette bio

 Confiture de fraises bio
Jus d'orange

Mardi


 Sauté de boeuf lbr sauce
forestière (champignons)

 *Mélange boulgour bio brocolis
et haricots rouges*

Haricots beurre persillés

 Boulgour bio

Montcadi croûte noire


 Pomme bio de producteur local



Briochette aux pépites de chocolat


 Lait bio

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


 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 au fromage façon
tartiflette*

 Pdt bio locale

Smoothie carotte et orange



 Baguette bio

 Confiture d'abricots bio


 Fruit bio (goûter)



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

Marimba

 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille


Paris 18 (Maternelle stantard)
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


 Baguette bio

Miel

 Lait bio

Mardi


 Emincé d'endives bio
 Vinaigrette bio provençale

 Poulet rôti lbr
Omelette BIO

 Frites bio


Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice

Gaufre poudrée


 Fruit bio (goûter)


Mercredi


Velouté de champignons
Emmental râpé

 Sauté de veau bio sauce façon grand mère

Quenelles nature sauce aurore

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

 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)

Quiche aux légumes BIO

 Lentilles mijotées bio locales IDF

 Fromage blanc bio façon Straciatella

 Baguette bio


 Confiture de fraises bio

 Fruit bio (goûter)


Vendredi

Poisson meunière frais et quartier de citron
Nuggets de blé
Purée de potiron et pommes de terre

 Camembert bio

 Cake au curcuma du chef (farine locale et oeuf BIO)

Brioche aux pépites de chocolat

 Fruit bio (goûter)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





la cantine pas pareille

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
*Couscous végétarien aux pois
chiches (semoule BIO)*
 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
Boulettes de flageolets BIO
 Carottes fraîches bio locales
au persil



—

 Fromage blanc bio
Sucre roux


—

Brioche en tranche
 Fruit bio (goûter)


Mercredi

 Poulet lbr sauce basquaise
Pâtes sauce aux légumes et soja
 Riz bio



—

 Emmental bio

—

 Fruit bio local


—

 Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)
 Lait bio

Jeudi

Céleri rémoulade local


—

Filet de limande sauce citron
 Fondant bio au fromage de
brebis




—

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 18 (Maternelle 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

Baguette bio
 Confiture de fraises bio
 Lait bio

Mardi

Emincé d'endives bio
 Vinaigrette bio aux herbes
Sauté de boeuf lbr marengo
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)
Dosette de sucre

Marimba
 Fruit bio (goûter)

Mercredi

Céleri bio rémoulade au curry
Pavé de merlu sauce coco et citron vert
Oeuf dur BIO
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
 Fondant bio au potiron épicé (gingembre) du chef
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
 Parmentier courge butternut bio (haché végétal) du chef
Mâche
 Vinaigrette maison bio
Tomme blanche
Fruit bio local

Muffin vanille pépites de chocolat
 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille






Paris 18 (Maternelle stantard)
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 diablotin
-  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

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Plat du chef