



Paris 18 (Maternelle végétarien)


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




Menu de la semaine


Lundi


Lentilles mijotées, pdt et légumes
BIO

 Haricots verts bio
assaisonnement ciboulette

Fraidou

 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

Quenelle nature sauce tomate

 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

Chili sin carne

 Riz bio


Yaourt sur lit de fruits de la
fromagerie Maurice

 Baguette bio

 Carré frais bio
 Fruit bio (goûter)

Vendredi


Boulettes falafel (légumineuses) Bio
et sauce cocktail

 Carottes fraîches bio locales
assaisonnement ciboulette

 Saint Nectaire aop

Tarte au flan

Brioche en tranche

 Fruit bio (goûter)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Paris 18 (Maternelle végétarien)

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

- Nuggets de pois chiches BIO
- Haricots verts

- Pommes de terre bio au persil

-
- Petit Cotentin

- Pomme bio de producteur local

-
- Pompon
 - Lait bio

Mercredi

- Omelette BIO
- Ratatouille bio
- Blé bio

-
- Emmental

-
- Pêche au naturel

-
- Baguette bio
 - Edam bio
 - Fruit bio (goûter)

Jeudi

- Carottes râpées bio locales
- Vinaigrette maison bio

-
- Clafoutis bio de légumes d'hiver

- Macaroni bio

-
- Yaourt nature bio
- Dosette de sucre

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

Vendredi

Les pas pareille

- Céleri rémoulade bio local

-
- Parmentier au potiron

-
- Duo de mozzarella et cheddar râpés

-
- Cake au chocolat et noix (oeuf bio et farine locale)

-
- Gaufre poudrée
 - Fruit bio (goûter)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille





Paris 18 (Maternelle végétarien)

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



Menu de la semaine

Lundi

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


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




 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)



Oeuf dur BIO et mayonnaise

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

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 (Maternelle végétarien)

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



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes de lentilles BIO
et sauce cocktail
Petits pois extra fins
Carré
Fruit bio local

Baguette bio
Confiture de fraises bio
Jus d'orange

Mardi

Mélange boulgour bio brocolis
et haricots rouges
Haricots beurre persillés
Montcadi croûte noire
Pomme bio de producteur local

Briochette aux pépites de chocolat
Lait bio

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
Pdt bio locale au fromage façon
tartiflette
Smoothie carotte et orange

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

Vendredi

Carottes râpées bio locales
Vinaigrette maison bio
Sauce façon bolognaise de
pois cassés
Pennes bio
Emmental râpé
Purée de pommes bio du
chef

Marimba
Lait bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille





Paris 18 (Maternelle végétarien)


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

 Omelette BIO

 Frites bio


 Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice

 Gaufre poudrée

 Fruit bio (goûter)

Mercredi

Quenelles nature sauce aurore

 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


 Quiche de butternut mozzarella et noisette


 Lentilles mijotées bio locales

IDF

 Fromage blanc bio façon Straciatella

 Baguette bio


 Confiture de fraises bio

 Fruit bio (goûter)


Vendredi

Nuggets de blé
Purée de potiron et pommes de terre

 Camembert bio

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

 Briochette aux pépites de chocolat

 Fruit bio (goûter)

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 végétarien)

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



Menu de la semaine

Lundi

Couscous végétarien aux pois chiches (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

Boulettes de flageolets BIO et sauce cocktail

Carottes fraîches bio locales au persil

Fromage blanc bio
Sucre roux

Brioche en tranche

Fruit bio (goûter)

Mercredi

Potage de légumes variés bio
Emmental râpé

sauce aux légumes et soja

Riz bio

Fruit bio local

Baguette bio

Chocolat au lait (tablette)

Lait bio

Jeudi

Céleri rémoulade bio local

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)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Paris 18 (Maternelle végétarien)

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
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
Oeuf dur BIO et mayonnaise
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
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 courge butternut bio
(haché végétal) du chef
Mâche
 Vinaigrette maison bio
Tomme blanche
Fruit bio local

Muffin vanille pépites de chocolat
 Lait bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille