

Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 07/01/2019 au 11/01/2019


Menu de la semaine

Lundi

Duo de haricots verts et maïs

 Vinaigrette maison bio

Poisson pané

 Ratatouille bio

 Riz bio

Mimolette

 Fruit bio

Mardi

Repas végétarien


Samoussa de légumes

Epinar'mentier


Salade iceberg

 Vinaigrette maison bio

 Saint Nectaire aop

 Pomme bio de producteur local


Mercredi

 Chou rouge émincé bio
Sauce fromage blanc aux herbes

Pavé de colin sauce potiron
crémée


 Fusilli bio


Petit Cotentin


 Fromage blanc bio
Crème de marrons


Jeudi


Galette des rois

 Emincé d'endives bio

 Vinaigrette bio provençale

 Bifteck haché charolais au jus
ketchup


 Carottes fraîches bio locales
à la béchamel

 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

Pâtisserie

Vendredi

RDV des copains


 Céleri rémoulade bio local

Pain pita (et salade coleslaw)

Emincé de volaille kebab

 Frites bio
sauce cocktail

Coulommiers

 Purée de pommes et poires
bio locales du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais




Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 14/01/2019 au 18/01/2019

Menu de la semaine

Lundi


Salade de mâche et betteraves rouges

 Vinaigrette maison bio

Merguez

 Lentilles mijotées bio locales IDF

Bûche mélangée

 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

Mardi


Bar à entrées

Nems au poulet
Crêpe au fromage

 Pizza bio

Emincé de boeuf sauce tomate
origan

Haricots beurre persillés


 Riz bio pilaf

 Cantal aop

 Fruit bio

Mercredi

Repas végétarien


 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Flan de patate douce et quinoa
bio (oeuf bio et lait local)

 Emmental bio

 Pomme bio de producteur local

Jeudi

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



Filet de limande sauce aurore
Purée de brocolis et pommes de
terre

Tomme noire


Flan à la vanille

Vendredi

Repas Montagnard

 Salade verte bio
 Vinagrette bio au basilic

Raclette * (jambon LBR)
*Jambon de dinde LBR

 Pdt bio locale

Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy







Sogeres
RESTAURATEUR







Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 21/01/2019 au 25/01/2019

Menu de la semaine



Lundi

 Emincé d'endives
 Vinaigrette bio provençale
—
 Sauté de veau agb sauce
tomate
Haricots plats d'Espagne
au persil
 Boulgour bio
—
Gouda
—
Liégeois chocolat






Mardi

Chou chinois
et maïs
 Vinaigrette bio balsamique
—
Nuggets de volaille
 Coquillettes bio
—
 Yaourt nature bio de Sigy
(ferme IDF)
Dosette de sucre
—
 Fruit bio

Mercredi

Salade de betteraves
 Vinaigrette bio au basilic
—
Potimenter de poisson (purée de
potiron et pommes de terre)
Salade verte
—
Bleu
—
 Pomme bio de producteur local

Jeudi

Repas végétarien
 Emincé de chou blanc bio
 Vinaigrette bio provençale
—
Quenelle nature sauce tomate
 Riz bio
—
Edam
—
 Fromage blanc bio
 Confiture d'abricots bio

Vendredi

***Animation les pas pareilles et
bar à tartines***
 Rillettes de sardine au curry et
estragon du chef
Rillettes de canard du chef
 Guacamole au fromage blanc
bio
Pain navette
—
 Rôti de porc lbr sauce caramel
Rôti de dinde lbr sauce caramel
Carottes
bâtonnets au persil
—
 Pont l'Evêque aop
—
 Blondie du chef (oeuf bio et
farine locale)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge







Plat du chef




Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 28/01/2019 au 01/02/2019

Menu de la semaine





Lundi

Poireaux
 Vinaigrette maison bio
—
 Bolognaise de boeuf charolais
 Pennes bio
—
Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Brie
—
 Pomme bio de producteur
local

Mardi



 Salade de pommes de terre bio
 vinaigrette bio au cerfeuil
—
Poisson pané
et quartier de citron
Epinards branches en béchamel
—
Rondelé ail et fines herbes
—
 Fromage blanc bio
Miel coupelle

Mercredi

 Potage paysan bio
—
 Sauté de boeuf lbr sauce
tomate et origan
Poêlée d'automne (potimarron)
—
 Emmental bio
—
 Fruit bio







Jeudi

Repas végétarien

Taboulé (semoule BIO)
 Vinaigrette bio et citron
—
Quiche de courge butternut,
mozzarella et noisette (oeuf
bio et lait local)
Salade verte
—
Tomme grise
—
 Fruit bio

Vendredi

***La Chandeleur -
accompagnement de la crêpe
au choix***

 Carottes râpées bio
 Vinaigrette maison bio
—
 Jambon blanc* lbr
* Jambon de dinde lbr
 Purée du chef de PDT bio
locale
—
 Yaourt nature bio
—
Crêpe nature sucrée
 Confiture d'abricots bio
Chantilly
Crème de marron

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019


Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage

Emincé de boeuf sauce tomate
origan
Petits pois extra fins

Gouda

 Pomme bio de producteur
local


Mardi

Nouvel an chinois

Chou chinois
Vinaigrette bio au soja

 Poulet lbr sauce aigre douce

 Riz semi-complet bio

 Yaourt bio aromatisé de Sigy
(ferme IDF)


Rocher noix de coco

Mercredi

Terrine de légumes
Mayonnaise dosette

Pavé de merlu sauce tomate
Haricots verts
à la provençale


 Blé bio

 Carré frais bio


 Fruit bio


Jeudi

***Repas végétarien et bar à
desserts***

 Carottes râpées bio
Sauce fromage blanc aux herbes

 Omelette bio


 Pennes bio
Emmental râpé

 Yaourt nature bio

Brownie
Tarte au flan


Vendredi

***Animation : Les pas
pareille***

 Chou blanc émincé bio local
Sauce crème ciboulette

Pavé de colin à l'armoricaine
(paprika, tomate, crème fraîche)
Purée Crécy (purée de carottes et
pommes de terre)

Emmental

 Milkquik du chef (lait local)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019

Menu de la semaine

Lundi


Pomelos et sucre
Dosette de sucre

Saucisse de Toulouse*

*Saucisse de volaille façon
chipolatas


 Lentilles mijotées bio locales


 Camembert bio

 Fruit bio

Mardi

Repas végétarien

 Emincé d'endives bio

 Vinaigrette bio provençale

Boulette de soja sauce orientale


 Riz bio

Petit Cotentin


Crème dessert vanille de la
fromagerie Maurice

Mercredi

Taboulé (semoule BIO)

 Sauté de boeuf bio sauce
diablotin

 Purée de haricots verts bio


 Petit suisse nature bio

 Pomme bio de producteur local

Jeudi

Tournois des 6 nations


Carottes râpées

 Vinaigrette bio à l'échalote

Poisson pané

 Frites bio


Cheddar


 Fromage blanc bio
Chamonix

Vendredi


Bar à tartine

Rillettes de canard du chef

 Rillettes de sardine et céleri du
chef

 Guacamole au fromage blanc
bio

Pain navette

 Bifteck haché charolais sauce
paprika persil
Haricots beurre persillés

 Cantal aop

Gâteau aux épices du chef
(oeuf bio et farine locale)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais







Plat du chef





Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019

Menu de la semaine




Lundi

 Salade de haricots blancs bio
au cerfeuil
 Vinaigrette bio balsamique
—
Nuggets de volaille
 Carottes fraîches bio locales
au persil
—
Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice
—
 Fruit bio



Mardi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette
—
 Sauté de veau bio sauce
forestière
—
Poêlée d'automne (potimarron)
—
 Saint Nectaire aop
—
 Pomme bio de producteur local




Mercredi

Repas végétarien
Velouté de courge butternut bio
à la vache qui rit
—
 Fondant bio au fromage de
brebis
Salade iceberg
—
 Carré frais bio
—
 Fromage blanc bio local
Sucre roux

Jeudi

Bar à entrées
 Salade de pâtes orientale bio
Saucisson sec*
Surimi
—
Pavé de colin sauce tomate
Gratin de brocolis bio et pommes
de terre bio locales
—
Brie
—
 Purée de pommes bio du
chef

Vendredi

***Amuse-bouche : mélange de
3 céréales***
Crêpe aux champignons
—
 Rôti de porc lbr façon orientale
*Rôti de dinde lbr façon
orientale
 Semoule bio
—
Saint Paulin
—
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef