

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


Menu de la semaine

Lundi

Duo de haricots verts et maïs

 Vinaigrette maison bio

Boulettes de soja sauce aigre douce

 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


 Pâtes bio au potiron et
carottes mozzarella


Petit Cotentin

 Fromage blanc bio
Crème de marrons


Jeudi


Galette des rois

 Emincé d'endives bio

 Vinaigrette bio provençale

Omelette BIO


 Carottes fraîches bio locales à
la béchamel

 Yaourt nature bio
Dosette de sucre


Pâtisserie

Vendredi


RDV des copains

 Céleri rémoulade bio local

*Fondant au fromage de brebis du
chef (oeuf bio et lait local)*

 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




Plat du chef


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

Menu de la semaine

Lundi


Salade de mâche et betteraves rouges

 Vinaigrette maison bio


Nuggets de pois chiches BIO

 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

 Chili sin carne bio

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
locale)

Emmental bio


 Pomme bio de producteur local

Jeudi

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


Veg - Brocolimentier (purée
brocolis pdt)



Tomme noire



Flan à la vanille


Vendredi

Repas Montagnard

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio au basilic

 Pdt bio locale au fromage façon
raclette


Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy




Sogeres
RESTAURATEUR






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

Menu de la semaine



Lundi

Emincé d'endives
 Vinaigrette bio provençale
—
Couscous végétarien aux pois
chiches (semoule BIO)
—
Gouda
—
Liégeois chocolat

Mardi






Chou chinois
et maïs
 Vinaigrette bio balsamique
—
Pizza au fromage
—
 Yaourt nature bio de Sigy
(ferme IDF)
Dosette de sucre
—
 Fruit bio

Mercredi

Salade de betteraves
 Vinaigrette bio au basilic
—
Parmentier au potiron
Salade verte
—
Bleu
—
 Pomme bio de producteur local





Jeudi

Repas végétarien

 Emincé de chou blanc bio
 Vinaigrette bio provençale
—
Quenelles natures
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
—
Boulettes falafel (légumineuses)
BIO
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




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



Menu de la semaine

Lundi



Poireaux
 Vinaigrette maison bio



Pâtes bio, tomate de ratatouille et
pois cassés



Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Brie




 Pomme bio de producteur
local

Mardi

 Salade de pommes de terre bio
 vinaigrette bio au cerfeuil


Nuggets de blé
Epinards branches en béchamel


Rondelé ail et fines herbes


 Fromage blanc bio
Miel coupelle

Mercredi


Omelette BIO
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


 Parmentier bio végétal


 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 végétarien)
Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019

Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage




Pâtes bio, tomate de ratatouille et
lentilles corail



Gouda




 Pomme bio de producteur
local

Mardi


Nouvel an chinois

Chou chinois
Vinaigrette au soja



 Curry de riz bio aux
légumes bio et tofu bio



 Yaourt bio aromatisé de Sigy
(ferme IDF)



Rocher noix de coco

Mercredi


Terrine de légumes
Mayonnaise dosette



Quenelle nature 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




Boulette de soja tomatée
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



Plat du chef

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


Menu de la semaine

Lundi

Pomelos et sucre
Dosette de sucre

Nuggets de blé



 Lentilles mijotées bio locales
IDF

 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)


 Clafoutis bio de légumes
d'hiver et pdt

 Petit suisse nature bio

 Pomme bio de producteur local

Jeudi


Tournois des 6 nations

Carottes râpées
 Vinaigrette bio à l'échalote

Omelette BIO


 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

Boulettes de flageolets BIO
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







Plat du chef




Paris 18 (Collège-lycée végétarien)
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 pois chiches BIO
 Carottes fraîches bio locales
au persil
—
Yaourt nature brassé de la
fromagerie Maurice
—
 Fruit bio




Mardi

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette
—
Oeuf dur BIO
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
—
 Clafouti de patate douce,
pdt bio et mozzarella
—
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
—
*Couscous végétarien aux pois
chiches (semoule BIO)*
—
Saint Paulin
—
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef