

Paris 18 (Elémentaire végétarien)
Menus du 07/01/2019 au 11/01/2019



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes de soja sauce aigre douce

 Ratatouille bio

 Riz bio

Mimolette

 Fruit bio


Mardi

Repas végétarien

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

 Fromage blanc bio
Crème de marrons


 Pain bio

Miel

 Fruit bio

Jeudi

Galette des rois

 Emincé d'endives bio

 Vinaigrette bio provençale


Omelette BIO

Carottes fraîches bio locales
à la béchamel


Emmental râpé

Pâtisserie

Vendredi

 Céleri rémoulade bio local

Fondant au fromage de brebis
du chef

 Purée de pommes et poires
bio locales du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

Paris 18 (Elémentaire 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

 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

Mardi

 *Chili sin carne bio*
Haricots beurre persillés

 Riz bio pilaf

 Cantal aop

 Fruit bio




Mercredi

Repas végétarien


Potage Paysan bio
Emmental râpé

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

 Pomme bio de producteur local

 Pain bio
 Confiture d'abricots bio
 Lait bio

Jeudi



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


Veg - Brocolimentier (purée brocolis pdt)

Flan à la vanille

Vendredi

Repas Montagnard

 Salade verte bio
 Vinagrette bio au basilic

 Pdt bio locale au fromage façon raclette

Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Paris 18 (Elémentaire végétarien)
Menus du 21/01/2019 au 25/01/2019



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Emincé d'endives

 Vinaigrette bio provençale


Couscous végétarien aux pois
chiches (semoule BIO)

Liégeois chocolat

Chou chinois

 Vinaigrette bio balsamique

Pizza au fromage

 Yaourt nature bio de Sigy
(ferme IDF)
Dosette de sucre


Maïs

 Vinaigrette bio au basilic


Parmentier au potiron


Emmental râpé
Salade verte

 Pomme bio de producteur local

 Pain bio
Chocolat au lait (tablette)
Jus d'orange

Repas végétarien


 Emincé de chou blanc bio

 Vinaigrette bio provençale

Quenelle nature sauce
tomate

 Riz bio

 Fromage blanc bio

 Confiture d'abricots bio


Animation les pas pareilles

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

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

Paris 18 (Elémentaire végétarien)
Menus du 28/01/2019 au 01/02/2019



Menu de la semaine


Lundi

Mardi


Mercredi



Jeudi


Vendredi


 Pâtes bio, tomate de ratatouille et pois cassés


Duo de mozzarella et cheddar râpés
Brie

 Pomme bio de producteur local

 Salade de pommes de terre bio
 vinaigrette bio au cerfeuil





Nuggets de blé
Epinards branches en béchamel

 Fromage blanc bio
Miel coupelle

Omelette BIO
Poêlée d'automne (potimarron)


 Emmental bio


 Fruit bio

 Pain bio
 Confiture de framboises bio
 Lait bio

Repas végétarien et Amuse-Bouche : compote pomme clémentine

Quiche de courge butternut, mozzarella et noisette (oeuf bio et lait local)



Salade verte

 Vinaigrette bio et citron


Tomme grise



 Fruit bio

La Chandeleur

 Carottes râpées bio
 Vinaigrette maison bio


 Parmentier bio végétal

Emmental râpé


Crêpe nature sucrée
Chantilly

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille




Paris 18 (Elémentaire végétarien)
Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019




Menu de la semaine

Lundi

 Pâtes bio, tomate de ratatouille et lentilles corail


Gouda


 Pomme bio de producteur local

Mardi

Nouvel an chinois

Chou chinois
Vinaigrette bio au soja

 Curry de riz bio aux légumes bio et tofu bio


 Yaourt bio aromatisé de Sigy (ferme IDF)


Mercredi

Velouté de courge butternut bio à la vache qui rit

Quenelle nature sauce tomate
Haricots verts à la provençale


 Blé bio

 Fruit bio


 Pain bio
Chocolat au lait (tablette)
Jus de pommes

Jeudi

Repas végétarien


 Carottes râpées bio
Sauce fromage blanc aux herbes

 Omelette bio
 Pennes bio
Emmental râpé


 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

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)

 Milkquik du chef (lait local)

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Paris 18 (Elémentaire végétarien)
Menus du 11/02/2019 au 15/02/2019




Menu de la semaine

Lundi

Nuggets de blé



 Lentilles mijotées bio locales
IDF


 Camembert bio

 Fruit bio

Mardi

Repas végétarien


 Emincé d'endives bio
 Vinaigrette bio provençale

Boulettes de soja sauce
orientale
 Riz bio

Crème dessert vanille de la
fromagerie Maurice

Mercredi

Taboulé (semoule BIO)

 Clafoutis bio de légumes
d'hiver et pdt

 Pomme bio de producteur local


 Pain bio

 Carré frais bio

 Lait bio


Jeudi

Tournois des 6 nations

Carottes râpées
 Vinaigrette bio à l'échalote

Omelette BIO

 Frites bio

 Fromage blanc bio
Chamonix

Vendredi

Boulettes de flageolets BIO
Haricots beurre persillés

 Cantal aop

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

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

Paris 18 (Elémentaire végétarien)
Menus du 18/02/2019 au 22/02/2019



Menu de la semaine




Lundi



Mardi

Mercredi



Jeudi


Vendredi


 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
Dosette de sucre



Oeuf dur BIO
Poêlée d'automne (potimarron)
—
 Saint Nectaire aop
—
 Pomme bio de producteur local

Repas végétarien


Fondant bio au fromage de brebis
Salade iceberg
—
 Carré frais bio
—
 Fromage blanc bio local
Sucre roux

—
 Pain bio
Chocolat au lait (tablette)
Jus d'orange

 *Clafoutis de patate douce, pdt, mozzarella*

Gratin de brocolis bio et pommes de terre bio locales
—
Brie
—
  Purée de pommes bio du chef

Amuse-bouche : mélange de 3 céréales

Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)
—
Saint Paulin
—
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Plat du chef