



Paris 18 (Maternelle stantard)  
Menus du 31/12/2018 au 04/01/2019




Menu de la semaine

Lundi


\*\*\*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

Mardi


\*\*\*FERIE\*\*\*



<

Mercredi


\*\*\*VACANCES - Repas végétarien\*\*\*

 Ravioli bio au tofu sauce tomate



Coulommiers



 Pomme bio de producteur local

Petit Ecolier chocolat au lait

 Lait bio briquette

Jeudi

\*\*\*VACANCES\*\*\*

Taboulé (semoule BIO)



Pavé de merlu sauce coco et citron vert

Haricots verts persillés



Crème dessert au chocolat

 Pain bio


 Carré frais bio

 Fruit bio


Vendredi


\*\*\*VACANCES\*\*\*

 Carottes râpées bio locales

 Vinaigrette bio aux herbes




 Poulet rôti lbr au jus

 Purée du chef de PDT bio locale

Emmental râpé



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

Gaufre poudrée

Briquette de jus de raisins

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 07/01/2019 au 11/01/2019



Menu de la semaine


Lundi

Poisson pané  
 Ratatouille bio  
 Riz bio  
Mimolette  
Fruit bio

 Pain bio  
 Confiture de fraises bio  
 Lait bio




Mardi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Epinar'mentier  
Salade iceberg  
 Vinaigrette maison bio  
Saint Nectaire aop  
Pomme bio de producteur local

Muffin vanille pépites de chocolat  
Jus de pommes




Mercredi




 Chou rouge émincé bio  
Sauce fromage blanc aux herbes  
Pavé de colin sauce potiron  
crémée  
 Fusilli bio  
 Fromage blanc bio  
Crème de marrons

 Pain bio  
Miel  
 Fruit bio



Jeudi



\*\*\*Galette des rois\*\*\*

 Emincé d'endives bio  
 Vinaigrette bio provençale  
Bifteck haché charolais au jus  
Ketchup  
 Carottes fraîches bio locales  
à la béchamel  
Emmental râpé  
Pâtisserie

 Pain Bio  
 Confiture d'abricots bio  
 Fruit bio

Vendredi

 Céleri rémoulade bio local  
Sauté de veau bio sauce  
crème champignons  
 Semoule bio  
Purée de pommes et poires  
bio locales du chef

 Pain bio  
Chocolat au lait (tablette)  
 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 stantard)  
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

 Yaourt nature bio  
Dosette de sucre

 Pain bio


 Confiture de fraises bio

 Fruit bio

Mardi

Emincé de boeuf sauce tomate  
origan

Haricots beurre persillés

 Riz bio pilaf

 Cantal aop

 Fruit bio

Pompon


Jus de pommes

Mercredi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

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

 Emmental bio


 Pomme bio de producteur local

 Pain bio

 Confiture d'abricots bio

 Lait bio

Jeudi


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

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

Flan à la vanille

 Pain bio

Chocolat au lait (tablette)

 Fruit bio

Vendredi

\*\*\*Repas Montagnard\*\*\*

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio au basilic


Raclette \* (jambon LBR)

\* Jambon de dinde LBR

 Pdt bio locale

Yaourt aromatisé de la fromagerie  
Maurice

 Pain bio

 Confiture de framboises bio

 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Paris 18 (Maternelle stantard)  
Menus du 21/01/2019 au 25/01/2019



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Emincé d'endives

Vinaigrette bio provençale

Sauté de veau agb sauce tomate

Haricots plats d'Espagne au persil

Boulgour bio

Liégeois chocolat

Pain bio

Confiture de mûre bio

Lait bio

Chou chinois

Vinaigrette bio balsamique

Nuggets de volaille

Coquillettes bio

Yaourt nature bio de Sigy (ferme IDF)

Dosette de sucre

Pain au lait

Fruit bio

Maïs

Vinaigrette bio au basilic

Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre)

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

Pain bio

Confiture d'abricots bio

Lait bio

\*\*\*Animation les pas pareilles\*\*\*

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)

Pain bio

Carré frais bio

Fruit 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 28/01/2019 au 01/02/2019




Menu de la semaine

Lundi


 Bolognaise de boeuf charolais

 Pennes bio

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés  
Brie



 Pomme bio de producteur  
local

 Pain bio


 Confiture de fraises bio

 Lait bio


Mardi

 Salade de pommes de terre bio  
 vinaigrette bio au cerfeuil


Poisson pané  
et quartier de citron  
Epinards branches en béchamel


 Fromage blanc bio  
Miel coupelle

Briochette aux pépites de chocolat

 Fruit bio

Mercredi

 Potage paysan bio  
Emmental râpé

 Sauté de boeuf lbr sauce  
tomate et origan  
Poêlée d'automne (potimarron)

 Fruit bio

 Pain bio

 Confiture de framboises bio

 Lait bio

Jeudi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

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

Salade verte

 Vinaigrette bio et citron

Tomme grise

 Fruit bio

 Pain bio

Chocolat au lait (tablette)  
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi



\*\*\*La Chandeleur\*\*\*

 Carottes râpées bio

  Vinaigrette maison bio

 Jambon blanc\* lbr


\* Jambon de dinde LBR


  Purée du chef de PDT bio  
locale

Emmental râpé

Crêpe nature sucrée  
Chantilly

 Pain bio

 Edam bio

 Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 18 (Maternelle stantard)  
Menus du 04/02/2019 au 08/02/2019



Menu de la semaine

Lundi

Emincé de boeuf sauce tomate  
origan  
Petits pois extra fins  
Gouda  
Pomme bio de producteur  
local

Pain bio  
Confiture d'abricots bio  
Lait bio

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)

Brioche en tranche  
Fruit bio

Mercredi

Pavé de merlu sauce tomate  
Haricots verts  
à la provençale  
Blé bio  
Carré frais 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

Pain bio  
Confiture de fraises bio  
Lait bio

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)  
Milkquik du chef (lait local)

Pain bio  
Miel  
Fruit 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 11/02/2019 au 15/02/2019




Menu de la semaine

Lundi

Saucisse de Toulouse\*

\* Saucisse de volaille façon  
chipolatas

 Lentilles mijotées bio locales

 Camembert bio

 Fruit bio


 Pain bio


Chocolat au lait (tablette)

Jus d'orange

Mardi

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

 Emincé d'endives bio


 Vinaigrette bio provençale

Boulette de soja sauce orientale

 Riz bio


Crème dessert vanille de la  
fromagerie Maurice

Gâteau moelleux marbré au  
chocolat


 Fruit bio

Mercredi


Taboulé (semoule BIO)

 Sauté de boeuf bio sauce  
diablotin

 Purée de haricots verts bio

 Pomme bio de producteur local

 Pain bio


 Carré frais bio

 Lait bio

Jeudi


\*\*\*Tournois des 6 nations\*\*\*

Carottes râpées


 Vinaigrette bio à l'échalote

Poisson pané

 Frites bio


 Fromage blanc bio  
Chamonix

 Pain bio

 Confiture de mûre bio

 Fruit bio


Vendredi

 Bifteck haché charolais sauce  
paprika persil  
Haricots beurre persillés

 Cantal aop

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

 Pain bio

 Confiture de framboises bio

 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais




la cantine pas pareille




Paris 18 (Maternelle stantard)  
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  
Dosette de sucre



 Pain bio  
 Confiture de fraises bio  
 Fruit bio


Mardi

 Sauté de veau bio sauce forestière  
Poêlée d'automne (potimarron)  
 Saint Nectaire aop  
 Pomme bio de producteur local

Muffin vanille pépites de chocolat  
 Lait bio




Mercredi

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



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




Jeudi

Pavé de colin sauce tomate  
Gratin de brocolis bio et pommes de terre bio locales  
Brie  
Purée de pommes bio du chef

 Pain bio  
 Confiture d'abricots bio  
 Lait bio

Vendredi

 Rôti de porc lbr façon orientale  
\*Rôti de dinde lbr façon orientale  
 Semoule bio  
Saint Paulin  
Fruit bio

 Pain bio  
 Gouda bio  
 Fruit 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 25/02/2019 au 01/03/2019




Menu de la semaine


Lundi


\*\*\*VACANCES\*\*\*


 Sauté de boeuf lbr sauce  
tomate et basilic

 Pommes de terre rissolées agb

 Pont l'Evêque aop



 Pomme bio de producteur  
local

 Pain bio  
Chocolat au lait (tablette)


 Lait bio briquette

Mardi

\*\*\*VACANCES\*\*\*

 Emincé d'endives bio  
 Vinaigrette bio aux herbes


Poisson pané  
Petits pois mijotés

 Fromage blanc bio  
Crème de marrons


Gaufre poudrée  
 Fruit bio

Mercredi



\*\*\*VACANCES\*\*\*

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

 Bolognaise de boeuf charolais

 Spaghetti bio  
Emmental râpé

 Fruit bio


 Pain bio  
 Edam bio  
Briquette de jus multifruits

Jeudi

\*\*\*VACANCES\*\*\*



Filet de tilapia sauce citron  
Purée Crécy (purée de carottes et  
pommes de terre)

Tomme blanche

 Cake coco du chef  
(oeuf bio et farine  
locale)

Brioche aux pépites de chocolat  
 Fruit bio

Vendredi

 Pain bio  
Chocolat au lait (tablette)  
 Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille