


Paris 18 (Maternelle 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

 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

 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

 Pain Bio


 Confiture d'abricots bio

 Fruit bio

Vendredi

 Céleri rémoulade bio local

Fondant au fromage de brebis  
du chef

 Purée de pommes et poires  
bio locales du chef

 Pain bio

Chocolat au lait (tablette)

 Lait bio

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 (Maternelle 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


 Pain bio  
 Confiture de fraises bio  
 Fruit bio

Mardi

 Chili sin carne bio  
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)



  
Veg - Brocolimentier (purée  
brocolis pdt)



  
Flan à la vanille


  
 Pain bio  
Chocolat au lait (tablette)  
 Fruit bio





Vendredi

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

 Salade verte bio  
 Vinaigrette bio au basilic

  
 Pdt bio locale au fromage façon  
raclette

  
Yaourt aromatisé de la fromagerie  
Maurice

  
 Pain bio  
 Confiture de framboises bio  
 Lait bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille







Paris 18 (Maternelle 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)  
Liégeois chocolat



 Pain bio  
 Confiture de mûre bio  
 Lait bio


Mardi

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

Pain au lait  
 Fruit bio






Mercredi




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

Jeudi

\*\*\*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

Vendredi

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

Boulettes falafel (légumineuses)  
BIO  
Carottes bâtonnets  
au persil  
Pont l'Evêque aop  
Blondie du chef (oeuf bio et  
farine locale)

 Pain bio  
 Carré frais bio  
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille





Paris 18 (Maternelle 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

 Pain bio  
 Confiture de fraises bio  
 Lait bio

 Salade de pommes de terre bio  
 vinaigrette bio au cerfeuil

  
Nuggets de blé  
Epinards branches en béchamel




  
 Fromage blanc bio  
Miel coupelle

 Briochette aux pépites de chocolat  
 Fruit bio

 Potage paysan bio  
Emmental râpé


  
Omelette BIO  
Poêlée d'automne (potimarron)

  
 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

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




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

 Carottes râpées bio  
 Vinaigrette maison bio

  
 Parmentier bio végétal

Emmental râpé

  
Crêpe nature sucrée  
Chantilly

 Pain bio  
 Edam bio  
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille




Paris 18 (Maternelle 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



 Pain bio  
 Confiture d'abricots bio  
 Lait bio

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)



  
Brioche en tranche  
 Fruit bio



Mercredi

Quenelle nature 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

  
Boulette de soja tomatée  
Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)

  
 Milkquik du chef (lait local)

  
 Pain bio  
Miel  
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille



Paris 18 (Maternelle 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

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


Mardi

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

 Emincé d'endives bio  
 Vinaigrette bio provençale


Boulettes de soja sauce  
orientale  
 Riz bio


Crème dessert vanille de la  
fromagerie Maurice




Gâteau moelleux marbré au  
chocolat  
 Fruit bio

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




 Pain bio  
 Confiture de mûre bio  
 Fruit bio

Vendredi

Boulettes de flageolets BIO  
Haricots beurre persillés

 Cantal aop

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

 Pain bio  
 Confiture de framboises bio  
 Lait bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille





Paris 18 (Maternelle 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  
 Dosette de sucre

Pain bio  
 Confiture de fraises bio  
 Fruit bio

Mardi

*Oeuf dur BIO*  
 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

*Clafoutis de patate douce, pdt, mozzarella*  
 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

**\*\*\*Amuse-bouche : mélange de 3 céréales\*\*\***  
*Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)*  
 —————  
 Saint Paulin  
 —————  
 Fruit bio

—————  
 Pain bio  
 Gouda bio  
 Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Plat du chef

la cantine pas pareille