



Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 11/03/2019 au 15/03/2019

# Menu de la semaine

Lundi

 Betterave et maïs  
 Vinaigrette maison bio


---

Poisson meunière  
et quartier de citron  
Purée de haricots verts


---

Saint Paulin


---

 Fruit bio


Mardi

Mâche  
 Vinaigrette bio à la ciboulette

---

 Emincé de dinde lbr sauce  
olive

---

 Pommes de terre cubes bio  
persillées

---

Petit Cotentin

---

Flan vanille de la fromagerie  
Maurice


Mercredi

PANISMILE TOMATE  
MOZZARELLA


---

Pavé de merlu sauce coco et  
citron vert


---

 Riz bio

---

 Gouda bio

---

 Pomme bio de producteur local

Jeudi

\*\*\*Repas végétarien - bar à  
pâtes\*\*\*

---

 Oeuf dur bio  
Mayonnaise dosette

---

 Fusilli bio aux épinards et  
chèvre

---

 Macaroni agb à la bolognaise  
végétale

---

Pointe de Brie


---

Mix lait à la pêche (lait local)


Vendredi

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

---

 Emincé d'endives bio  
Sauce crème ciboulette

---

 Bifteck haché charolais sauce  
charcutière (cornichon, moutarde,  
persil)


---

Petits pois extra fins

---

Mimolette

---

 Brownie Mexicain du chef  
(œuf bio et farine locale)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Charolais



Label Rouge






Plat du chef

Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 18/03/2019 au 22/03/2019

# Menu de la semaine





Lundi

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*


Concombre en rondelles  
 Vinaigrette maison bio  
Omelette bio  
 Ratatouille bio  
 Pennes bio  
Yaourt nature bio  
Dosette de sucre  
Fruit bio

Mardi

Pomelos et sucre  
Dosette de sucre





 Boulette boeuf charolais  
tomate  
 Légumes couscous bio  
 Semoule bio  
Coulommiers  
 Pomme bio de producteur local

Mercredi

Taboulé (semoule BIO)  
 Vinaigrette bio et citron  
Sauté de veau bio sauce façon  
grand mère  
Haricots beurre persillés  
Fromage blanc bio local de  
Sigy  
Sucre roux  
Charlotte au chocolat



Jeudi

\*\*\*Bar à entrées\*\*\*

 Rillettes de sardine et céleri du  
chef  
 Guacamole au fromage blanc  
bio  
Galantine de volaille  
Rôti de porc\*LBR sauce  
dijonnaise (moutarde)  
*Rôti de dinde lbr sauce  
dijonnaise (moutarde)*  
 Lentilles mijotées bio  
locales  
IDF  
 Saint Nectaire aop  
Fruit bio

Vendredi

\*\*\*A l'écoute de ma planète\*\*\*

 Salade verte bio  
Sauce fromage blanc citronnée  
Pain de poisson (colin) du  
chef (oeuf bio et lait local)  
Sauce tomate  
 Riz bio  
Coeur de dame  
Flan à la vanille nappé caramel

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 25/03/2019 au 29/03/2019


# Menu de la semaine

Lundi

Salade de haricots verts  
 Vinaigrette maison bio

Saucisse de Toulouse\*  
*Saucisse de volaille  
façon chipolatas*



 Purée du chef de pommes  
de terre bio locale


 Tomme bio locale


 Fruit bio

Mardi

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*


 Salade verte bio  
 Vinaigrette maison bio

 Pâtes bio sauce ratatouille et  
pois cassés  
Emmental râpé


 Yaourt nature bio local de Sigy  
Dosette de sucre

Coupelle de compote de pêches  
allégée en sucre

Mercredi

 Céleri rémoulade bio local

Pavé de colin sauce végétale  
pomme curry crémée

 Haricots verts bio  
au jus de légumes


 Blé bio


Bleu

Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Samoussa de légumes

 Sauté de boeuf lbr sauce mais  
doux

 Semoule bio

 Comté aoc


 Pomme bio de producteur local


Vendredi

\*\*\*Bar à desserts\*\*\*

 Salade de pâtes orientale bio

Poisson pané

 Carottes fraîches bio locales  
assaisonnement au curry

 Yaourt nature bio  
Dosette de sucre

Flan pâtissier  
Tarte au citron pur beurre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres  
RESTAURATEUR



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Label Rouge






Plat du chef



Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 01/04/2019 au 05/04/2019

# Menu de la semaine




Lundi

 Salade de pommes de terre bio  
 Vinaigrette maison bio  
Emince boeuf marengo (tomate et champignons)  
 Haricots verts bio au persil  
Rondelé ail et fines herbes  
Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice


Mardi

Crêpe au fromage  
Poisson meunière  
Purée d'épinards et pommes de terre  
 Camembert bio  
 Pomme bio de producteur local



Mercredi

 Concombres en cubes bio  
Sauce crème ciboulette  
Poulet lbr sauce chasseur  
 Riz bio  
Yaourt nature bio  
Dosette de sucre  
 Fruit bio

Jeudi

Sardine à l'huile  
Terrine de légumes  
Mayonnaise dosette  
Jambon blanc\* lbr  
*Jambon de dinde lbr*  
 Lentilles mijotées bio locales  
IDF  
Gouda  
Smoothie bio des îles (pomme, banane)

Vendredi

\*\*\*Repas végétarien et bar à desserts\*\*\*  
 Oeuf dur bio  
Mayonnaise dosette  
Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella (œuf bio et lait local)  
Salade iceberg  
 vinaigrette bio au cerfeuil  
Bûche mélangée  
Flan au chocolat  
Crème dessert au caramel  
Fromage blanc aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy




Sogeres RESTAURATEUR



Paris 18 (Collège-lycée standard)  
Menus du 08/04/2019 au 12/04/2019


# Menu de la semaine

Lundi

Haricots vert à l'échalotte  
 Vinaigrette maison bio


Poisson pané  
Petits pois extra fins

 Edam bio


 Pomme bio de producteur local

Mardi


\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Betterave et maïs  
 Vinaigrette maison bio


Boulettes de soja sauce orientale


 Semoule bio


Brie


 Fruit bio


Mercredi

 Salade de pâtes bio aux petits légumes

 Vinaigrette bio au basilic

 Bifteck haché charolais au jus  
Ketchup

 Carottes fraîches bio locales  
à la provençale

 Fromage blanc bio local de  
Sigy  
Dosette de sucre

Muffin vanille pépites de chocolat

Jeudi

\*\*\*Bar à entrées\*\*\*

Nems au poulet  
Pizza tomate et fromage  
Galantine de volaille


Pavé de merlu sauce fines herbes  
Courgettes  
assaisonnement ciboulette

 Riz bio


 Pont l'Evêque aop


 Fruit bio

Vendredi

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

 Bolognaise de boeuf charolais

 Coquillettes bio  
Emmental râpé

 Yaourt nature bio  
Dosette de sucre

Cocktail de fruits

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 15/04/2019 au 19/04/2019


# Menu de la semaine


## Lundi


Concombre en rondelles  
 Vinaigrette maison bio




 Sauté de dinde lbr au citron vert et tomate  
 Semoule bio



 Fromage blanc bio local de Sigy  
Dosette de sucre



 Fruit bio

## Mardi

Radis roses  
Beurre demi sel



Nuggets de volaille  
 Purée du chef de pommes de terre bio locale



Petit Cotentin



Flan à la vanille nappé caramel

## Mercredi

Salade Arlequin (salade, poivron, maïs, olive)  
 Vinaigrette maison bio



Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil  
 Ratatouille bio  
 Riz bio




 Cantal aop




 Pomme bio de producteur local

## Jeudi

**\*\*\*Repas végétarien\*\*\***

 Carottes râpées bio locales  
 Vinaigrette bio à la ciboulette



 Omelette bio  
 Pennes bio



Cantafrais




Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice


## Vendredi

**\*\*\*Dessert de printemps\*\*\***


Haricots blancs, tomates, concombres et olives  
 Vinaigrette maison bio




 Sauté boeuf lbr printanier  
Haricots beurre persillés



Coeur de dame



 Gâteau coco, chocolat et ananas du chef (œuf 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