




Paris 18 (Elémentaire standard)
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 farine locale)


Briochette aux pépites de chocolat

 Fruit bio


Vendredi

VACANCES - Repas végétarien


 Salade de pommes de terre bio

 Vinaigrette bio aux herbes



 Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale)
Salade verte



 Yaourt aromatisé abricot bio local de Sigy

Petit Ecolier chocolat au lait

 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 04/03/2019 au 08/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

VACANCES

- Emincé de boeuf lbr sauce origan et tomate
- Haricots verts bio au persil
- Semoule bio
- Brie bio local
- Pomme bio de producteur local
- Pain bio
- Chocolat au lait (tablette)
- Lait bio briquette

Mardi

VACANCES - Repas végétarien

- Chou chinois
- Vinaigrette maison bio
- Macaroni agb à la bolognaise végétale
- Flan au chocolat
- Muffin tout chocolat
- Fruit bio

Mercredi

VACANCES

- Potage poireaux pdt bio Emmental râpé
- Bifteck haché charolais au jus
- Brocolis bio sauce béchamel
- Riz bio
- Fruit bio
- Pain bio
- Fromage fondu bio
- Briquette de jus de raisins

Jeudi

VACANCES

- Carottes râpées bio locales
- Dés de cantal aop
- Vinaigrette bio au cumin
- Poulet rôti lbr Ketchup
- Frites bio
- Purée de pommes bio et ananas bio du chef
- Briochette aux pépites de chocolat
- Fruit bio

Vendredi

VACANCES

- Radis roses
- Beurre demi sel
- Filet de Tilapia à la vanille
- Purée de potiron et pommes de terre
- Yaourt nature bio local de Sigy
- Crème de marron
- Cake nature (oeuf bio et farine locale)
- Lait bio briquette

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 11/03/2019 au 15/03/2019



Menu de la semaine

Lundi

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

Flan vanille de la fromagerie
Maurice

Mercredi

Pavé de merlu sauce coco et
citron vert

Riz bio

Gouda bio

Pomme bio de producteur local

Pain bio
Confiture d'abricots bio

Lait bio

Jeudi

Repas végétarien

Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

Fusilli bio aux épinards et
chèvre

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

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)

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 (Elémentaire 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

Mardi

 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

—
 Pain bio
 Confiture de framboises bio
 Lait bio

Jeudi

Rôti de porc*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

—
Flan à la vanille nappé caramel

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 (Elémentaire standard)
Menus du 25/03/2019 au 29/03/2019




Menu de la semaine

Lundi

Saucisse de Toulouse*


 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

Mercredi


 Céleri rémoulade bio local

Pavé de colin sauce végétale
pomme curry crémée

 Haricots verts bio
au jus de légumes

 Blé bio


Mousse au chocolat au lait


 Pain bio
Chocolat au lait (tablette)


 Lait bio


Jeudi

Amuse bouche : Mix lait pain d'épice

 Sauté de boeuf lbr sauce mais doux


 Semoule bio


 Comté aoc

 Pomme bio de producteur local

Vendredi

Poisson pané

 Carottes fraîches bio locales à la crème

 Yaourt nature bio

Flan pâtissier

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 01/04/2019 au 05/04/2019



Menu de la semaine


Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

 Salade de pommes de terre bio


 Vinaigrette maison bio

Emince boeuf marengo (tomate et champignons)


 Haricots verts bio au persil


Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice

Poisson meunière
Purée d'épinards et pommes de terre


 Camembert bio

 Pomme bio de producteur local

 Concombres en cubes bio
Sauce crème ciboulette

 Poulet lbr sauce chasseur


 Riz bio

 Yaourt nature bio
Dosette de sucre

 Pain bio


 Edam bio

 Fruit bio


 Jambon blanc* lbr


 Lentilles mijotées bio locales
IDF


Gouda

 Smoothie bio des îles (pomme, banane)

Repas végétarien

 Oeuf dur bio
Mayonnaise dosette

 Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella (œuf bio et lait local)
Salade iceberg

 vinaigrette bio au cerfeuil

Flan au chocolat

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille


Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 08/04/2019 au 12/04/2019




Menu de la semaine

Lundi

Poisson pané
Petits pois extra fins


 Edam bio

 Pomme bio de producteur local

Mardi

Repas végétarien


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

Pain bio
Chocolat au lait (tablette)

 Fruit bio

Jeudi

Amuse bouche : Yaourt au lait de chèvre et vanille


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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais





la cantine pas pareille

Paris 18 (Elémentaire standard)
Menus du 15/04/2019 au 19/04/2019



Menu de la semaine

Lundi

 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
—
Flan à la vanille nappé caramel

Mercredi



Pavé de merlu sauce végétale au cerfeuil
 Ratatouille bio
 Riz bio
—
 Cantal aop
—
 Pomme bio de producteur local

 Pain bio
Miel
 Lait bio

Jeudi

Repas végétarien
 Carottes râpées bio locales
 Vinaigrette bio à la ciboulette
—
 Omelette bio
 Pennes bio
—
Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice

Vendredi

Dessert de printemps
 Sauté boeuf lbr printanier
Haricots beurre persillés
—
Coeur de dame
—
 Gâteau coco, chocolat et ananas du chef (œuf bio et farine locale)

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 (Elémentaire standard)
Menus du 22/04/2019 au 26/04/2019



Menu de la semaine

Lundi


VACANCES - FERIE





<

Mardi

VACANCES

 Sauté de veau bio sauce
poivrade (carotte, oignon, persil)
Purée de brocolis et pommes de
terre


Petit Cotentin


 Pomme bio de producteur local



Pain au lait



 Lait bio briquette


Mercredi



***VACANCES - Repas
végétarien***

Salade de tomates


 Vinaigrette bio à l'échalote


 Raviolis bio au tofu sauce
tomate


Duo de mozzarella et cheddar
râpés



 Yaourt nature bio
Dosette de sucre



Muffin vanille pépites de chocolat



 Fruit bio

Jeudi

***VACANCES - Misson anti
gasp i- Animation les pas
pareilles***

 Céleri rémoulade bio local


Pizza au fromage
et dés de dinde


 Crumble pomme poire fraîche
au cacao du chef (farine locale)


 Pain bio


 Gouda bio



 Fruit bio




Vendredi

VACANCES

Radis roses
et beurre


Pavé de colin sauce marseillaise
(ail, tomate, huile d'olive)


 Gratin de courgettes bio et
pommes de terre
Emmental râpé



 Cake à la carotte du chef
(œuf bio et farine locale)


Briochette aux pépites de chocolat

 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille






Menu de la semaine


Lundi


VACANCES

 Concombres en rondelles bio

 Vinaigrette maison bio

Poisson pané
et quartier de citron
Confit de carottes


 Yaourt nature bio
Dosette de sucre
Sablés


 Pain bio
Chocolat au lait (tablette)


 Fruit bio

Mardi


VACANCES

 Hachis parmentier charolais
(purée de pdt BIO)

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio balsamique

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio de producteur local


Cake breton en barre


 Lait bio briquette


Mercredi

***Semaine de l'Europe -
FRANCE***

 Poulet rôti lbr

 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)
à la tomate et basilic

 Carré frais bio

 Fruit bio

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille