





# Paris 18 (Maternelle 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'Évêque 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 (Maternelle stantard)  
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
- Briolette 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 (Maternelle stantard)  
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

Pain bio  
Confiture de fraises bio  
Lait 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

Pompon  
Fruit bio

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)

Pain bio  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit bio

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)

Pain bio  
Miel  
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 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

Pain bio

Chocolat au lait (tablette)

Fruit bio

Mardi

Boulette boeuf charolais  
tomate

Légumes couscous bio

Semoule bio

Coulommiers

Pomme bio de producteur local

Pain au lait

Lait bio

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\*LRB sauce  
dijonnaise (moutarde)

Rôti de dinde LRB sauce  
dijonnaise (moutade)

Lentilles mijotées bio  
locales

IDF

Saint Nectaire aop

Fruit bio

Pain bio

Gouda bio

Jus d'orange

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

Pain bio

Confiture de fraises bio

Fruit bio

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef


Paris 18 (Maternelle stantard)  
Menus du 25/03/2019 au 29/03/2019




# Menu de la semaine

## Lundi


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

 Purée du chef de pommes  
de terre bio locale

 Tomme bio locale

 Fruit bio


 Pain bio

 Confiture d'abricots bio


 Lait 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


Briochette aux pépites de chocolat

 Fruit bio

## 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


 Sauté de boeuf lbr sauce mais  
doux

 Semoule bio

 Comté aoc


 Pomme bio de producteur local


 Pain bio

 Confiture de framboises bio  
Jus de raisins (100% jus)

## Vendredi


Poisson pané

 Carottes fraîches bio locales  
assaisonnement au curry

 Yaourt nature bio

Flan pâtissier

 Pain bio

 Confiture de mûre bio

 Fruit bio

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 (Maternelle stantard)  
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

 pain bio

Miel

 Fruit bio


Poisson meunière  
Purée d'épinards et pommes de terre


 Camembert bio

 Pomme bio de producteur local


Petit Ecolier chocolat au lait

 Lait bio

 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  
*Jambon de dinde LBR*

 Lentilles mijotées bio locales


IDF

Gouda


 Smoothie bio des îles (pomme, banane)


 Pain bio


Miel

 Fruit bio


\*\*\*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

 Pain bio  
Chocolat au lait (tablette)

 Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Paris 18 (Maternelle stantard)  
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

 Pain bio


 Confiture de fraises bio

 Lait bio

Mardi

\*\*\*Repas végétarien\*\*\*

Boulettes de soja sauce orientale


 Semoule bio


Brie


 Fruit bio


Brioche en tranche  
Jus de fruits exotiques


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


Pavé de merlu sauce fines herbes  
Courgettes  
assaisonnement ciboulette

 Riz bio

 Pont l'Evêque aop


 Fruit bio

 Pain bio


 Confiture d'abricots bio


 Lait bio

Vendredi

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

 Bolognaise de boeuf charolais

 Coquillettes bio  
Emmental râpé

 Yaourt nature bio  
Dosette de sucre

 Pain bio

Miel

 Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais





la cantine pas pareille




Paris 18 (Maternelle stantard)  
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




 Pain bio  
 Confiture de mûre bio  
 Lait 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

Marbré au chocolat  
 Fruit bio




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

 Pain bio  
 Fromage fondu bio  
 Fruit bio

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)

 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



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Paris 18 (Maternelle 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






Paris 18 (Maternelle stantard)  
Menus du 29/04/2019 au 03/05/2019



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

Jeudi

Vendredi

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