




Paris 18 (Collège-lycée standard)
Menu du 01/07/2019 au 05/07/2019


Menu de la semaine

Lundi



Salade de betteraves rouges
 Vinaigrette maison bio



Pavé de merlu au citron persillé
Haricots beurre à la tomate
 Blé bio

 ROUE BRIE agb

 Fruit bio

Mardi


 Tomate bio Locale
 Vinaigrette maison bio


 Emincé de dinde lbr au jus
 Pommes de terre bio



Petit louis

Crème dessert à la vanille

Mercredi

Concombre en rondelles
 Vinaigrette bio à la ciboulette

 Emincé de boeuf lbr sauce olives


 Brocolis bio en persillade
 Riz bio pilaf


Tomme Grise


Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice

Jeudi

Crêpe au fromage


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


 Cantal aop

 Fruit bio



Vendredi

*** Repas Végétarien ***

Carottes râpées
 Vinaigrette bio au basilic

Pizza au fromage
Salade verte
 Vinaigrette bio au basilic

Tomme blanche

 Fromage blanc bio
 Confiture de fraises bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef