

Paris 18  
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Macédoine mayonnaise bio

Sauté de veau sauce des hortillons

Pommes de terre vapeur

Fromage frais Carré demi sel

 Fruit bio

 Baguette bio

 Confiture d'abricots bio  
Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

 Lait bio

### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette à la ciboulette

 Escalope de dinde lr sauce  
paprika et persil

tomate

 Carottes bio

 Yaourt bio nature  
et dosette de sucre blanc

Gaufre poudrée

Pain au lait

 Fruit bio

 Lait bio

### \*\*\* Vacances \*\*\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Œuf dur bio  
et sauce cocktail

 Pâtes bio sauce crème et  
champignons

Camembert

 Fruit bio

 Baguette bio

Chocolat noir (tablette)  
Petit fromage frais nature  
et dosette de sucre blanc  
Jus d'oranges (100 % jus)

### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Soupe dubarry, chou fleur bio  
et pomme de terre

 Médaillon de merlu pmd sauce  
échalote  
Epinards branches à la  
crème

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

 Baguette bio

Miel

 Fruit bio

 Lait bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\*Aide UE à Destination des Ecoles



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Paris 18  
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Betteraves bio et maïs bio  
et vinaigrette aux herbes

 Meunière colin d'Alaska pmd

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio CPNE

 Chou fleur bio en gratin

 Pont l'évêque aop\*

 Fruit bio \*

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

Compote de pommes allégée en  
sucre

 Lait bio

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Pomelos bio\*

 Dahl de lentilles corail bio et  
riz bio cpne

Pointe de brie

Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

Gaufre poudrée

Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

## MERCREDI

Pizza au fromage

Sauté de porc\* sauce forestière  
(champignons)  
Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate

 Sauté de dinde Ir sauce  
forestière (champignons)

 Carottes fraîches cpne

 Fromage blanc bio lcl  
et dosette de sucre blanc

Miel

Confiture

 Fruit bio

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

Compote de pommes et abricots  
allégée en sucres  
Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

Soupe de légumes variés

Daube de boeuf charolais à la  
provençale (tomate, herbes de  
provence)

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

 Pâtes bio

 Munster aop\*

 Fruit bio\*

Madeleine

Petit fromage frais nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

## VENDREDI

\*\*\* Galette des Rois \*\*\* \*\*\* Menu  
Végétarien \*\*\*

 Céleri bio rémoulade

 Omelette bio

 Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio cpne

Yaourt nature

 Galette des Rois dcg

 Baguette bio

 Confiture de fraises bio

 Fruit bio

 Lait bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\*Aide UE à Destination des Ecoles



Appellation  
d'Origine



Certifié Label  
Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de  
l'agriculture



Produit de la  
mer durable



Produit local

Paris 18  
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas\*  
*Galette emmental BIO*  
Saucisse de volaille façon  
chipolatas

 Lentilles mijotées bio  
 Carottes bio

Edam

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Barre bretonne à partager

 Fruit bio

 Lait bio

## MARDI

Chou fleur bio en  
vinaigrette

 Colin d'Alaska pmd sauce curry

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio

Fromage frais Saint môret

 Fruit bio\*

 Baguette bio

Chocolat noir (tablette)  
Petit fromage frais nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs  
CPNE, semoule bio

 Steak de seitan bio (blé et  
légumes)

 Purée de céleri et pommes de  
terre cpne (pdt fraîches)

 Cantal aop

 Fruit bio

Palet breton pur beurre  
Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

 Lait bio

## JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de  
terre

Sauté de boeuf charolais marengo  
(persil, pulpe de tomate,  
champignon)  
*Omelette BIO*

Pommes de terre vapeur

 Petit suisse nature bio\*

 Fruit bio\*

 Baguette bio  
Miel

Yaourt nature  
Jus de pommes (100 % jus)

## VENDREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade coleslaw bio

 Pâtes bio, légumes bio et pois  
cassés

 Cantal aop\*

 Tarte au flan dcg

 Baguette bio  
Chocolat au lait (tablette)

 Fruit bio

 Lait bio



\*Aide UE à Destination des Ecoles

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Paris 18  
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Radis roses  
et beurre

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio \*

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Compote de pommes et ananas

allégée en sucre  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI

Salade de pommes de terre

Goulash de boeuf charolais  
(paprika doux, tomate)  
*Crêpe au champignon*  
Petits pois et carottes

 Pont l'évêque aop\*

 Fruit bio\*

 Baguette bio

 Confiture de fraises bio

 Fruit bio

 Lait bio

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe Choisy (Poireaux, salade,  
pdt)

 Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
cpne

 Pâtes bio

Mimolette

 Fruit bio

Pain au lait

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc  
Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

 Filet de dinde lr façon jambon  
*Galette boulgour épeautre et légumes BIO*

 Chou fleur bio en gratin

 Yaourt nature local bio Quart  
de lait  
et dosette de sucre blanc

 Cake au chocolat cpne (farine  
LCL)

 Baguette bio

 Confiture d'abricots bio

 Fruit bio

 Lait bio

## VENDREDI

### \*\*\* Les pas pareille \*\*\*

 Endive bio  
et vinaigrette au basilic

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

*Courmentier (purée courgette et  
pdt) de lentilles vertes CPNE*  
Purée de choux de Bruxelles et  
pommes de terre au fromage type  
parmesan

 Fromage fondu vache qui rit bio

Purée de pomme et cube de  
pomme saveur vanille

Muffin vanille pépites de chocolat  
Petit fromage frais nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



\*Aide UE à Destination des Ecoles



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture



Produit de la mer

Paris 18  
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Macédoine bio

 Médaillon de merlu pmd sauce béchamel épicées douces  
*Torsade sauce bolognaise lentilles vertes et emmental*

 Pâtes bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fruit bio\*

Brownie  
Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc  
Compote de pommes allégée en sucre

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Omelette bio  
Pommes de terre vapeur

 Petit suisse nature bio\*

Compote pomme nectarine allégée en sucre

 Baguette bio  
Chocolat noir (tablette)

 Fruit bio

 Lait bio

## MERCREDI

Soupe de haricots blanc

Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde)  
*Galette emmental BIO*

 Carottes bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

 Baguette bio  
Miel

Compote de pommes et abricots allégée en sucres

 Lait bio

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Céleri bio rémoulade

Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande

 Gouda bio\*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Pain au lait

 Fruit bio

 Lait bio

## VENDREDI

\*\*\* C'est la fête: Vive les crêpes \*\*\*

 Carottes râpées bio

 Dés de poisson pmd sauce normande (champignon, crème fraîche)

*Quenelle nature sauce tomate*

 Chou fleur bio

 Yaourt bio nature\*

Crêpe nature sucrée et sauce chocolat

 Baguette bio

 Confiture d'abricots bio

 Fruit bio

 Lait bio



\*Aide UE à Destination des Ecoles

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Paris 18  
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

Fromage fondu Vache Picon

 Crème dessert bio chocolat

 Baguette bio

Miel  
Compote de pommes et abricots  
allégée en sucres  
Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc

## MARDI

 Salade de lentilles bio et  
vinaigrette bio

 Colin d'Alaska pmd sauce  
crème aux herbes  
*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*

 Carottes bio

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
et dosette de sucre blanc

Miel

Confiture

 Fruit bio\*

 Baguette bio  
 Confiture de fraises bio

 Fruit bio

 Lait bio

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Soupe de courgette bio et  
vache qui rit

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt nature local bio Quart de  
lait  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

Barre bretonne à partager

 Lait bio

Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

 Salade verte bio aux pomme et  
orange bio  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce  
tomate, basilic  
*Nuggets de blé*

 Haricots verts bio

Petit fromage frais nature

Gaufre poudrée

 Baguette bio  
Chocolat noir (tablette)

 Fruit bio

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

## VENDREDI

### \*\*\* Les pas pareilles \*\*\*

Céleri rave et branche rémoulade

 Filet de dinde 1r façon jambon  
*Riz pilaf, épinards, pois chiches et  
graines de courge BIO*

 Riz bio

 Pont l'évêque aop\*

 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Brownie

 Fruit bio

 Lait bio



\*Aide UE à Destination des Ecoles



\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Viande charolaise

Paris 18  
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

 Salade de pâtes bio, échalote, poivron, vinaigrette bio

 Omelette bio

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Gaufre poudrée  
Compote de pommes allégée en sucre  
 Lait bio

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Mardi gras \*\*\*

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

*Escalope de dinde LBR sauce au thym*  
Petits pois mijotés

 Saint Nectaire aop

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

 Baguette bio  
Chocolat au lait (tablette)  
Fromage blanc nature  
 Fruit bio

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette bio au miel

Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème)

Gratin dauphinois

POINTE DE BRIE AGB

 Fruit bio

 Baguette bio  
 Confiture d'abricots bio  
 Fruit bio  
 Lait bio

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe dubarry (chou fleur et pommes de terre)

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio cpne

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

Muffin vanille pépites de chocolat  
Compote de pommes et bananes allégée en sucre  
 Lait bio

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Radis roses et beurre

 Couscous de légumes bio cpne

 Fromage blanc bio lcl

 Cake à la cannelle cpne farine lcl

 Baguette bio  
 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Fruit bio  
Jus d'oranges (100 % jus)

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation  
Origine Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

\*Aide UE à Destination des Ecoles

Paris 18  
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Sauté de veau sauce forestière  
(champignons)

 Coquillettes bio

 Cantal aop

 Fruit bio

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

 Fruit bio

 Lait bio

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*\*\* Menu  
Végétarien \*\*\*

Mâche et betteraves  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

Pané de blé, graine, emmental,  
épinards

 Carottes bio

Petit fromage frais nature

Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

Brownie

 Fruit bio

 Lait bio

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Œuf dur bio

 Hachis parmentier cpne (Boeuf  
charolais)

Fromage fondu Croc'lait

 Fruit bio

 Baguette bio

 Confiture de fraises bio

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc  
Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien  
\*\*\*

Soupe de légumes variés

Enchilada (Haricots rouges, maïs)  
Tortilla de blé

 Riz bio

Saint Paulin

Ile flottante  
et sa crème anglaise

 Baguette bio

Chocolat noir (tablette)  
Yaourt nature  
et dosette de sucre blanc

 Fruit bio

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Pizza au fromage

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

 Brocolis bio

 Yaourt nature local bio Quart  
de lait

 Fruit bio

Palet breton pur beurre  
Compote de pommes et ananas  
allégée en sucre

 Lait bio



\*Aide UE à Destination des Ecoles

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Paris 18  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

Gardiane de boeuf charolais  
*Sauce ratatouille et pois cassés*

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit bio\*

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

-----  
Madeleine

 Fruit bio

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre blanc

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

 Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)  
cpne

 Pâtes bio

 Pont l'évêque aop\*

 Fruit bio\*

-----  
 Baguette bio  
Miel

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

 Lait bio

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs  
CPNE, semoule bio

 Omelette bio

 Carottes bio locales

Petit fromage frais nature

 Fruit bio

-----  
 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

### \*\*\* Amuse bouche : Chou romanesco \*\*\*

Soupe Choisy (Poireaux, salade,  
pdt)

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème

 *Epinard'mentier bio (lentilles  
corails bio)*

 Purée d'épinards et pommes  
de terre bio cpne

 Camembert bio \*

 Fruit bio\*

-----  
Barre bretonne à partager  
Compote de pommes allégée en  
sucre

 Lait bio

## VENDREDI



\*Aide UE à Destination des Ecoles

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

