

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

 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)

 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,
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)

 Médailillon de merlu pmd sauce
crème

 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

 Œuf dur bio
 Mayonnaise bio

 Sauté de porc* 1r sauce
forestière (champignons)

 Sauté de poulet 1r sauce
forestière (champignons)

 Blé bio

 Yaourt bio nature
Sucre roux

 Fruit bio

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

Fromage blanc nature
Jus de pommes (100 % jus)

Paris 18
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Endives
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Colombo de dinde lr

 Carottes bio

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Compote de pommes allégée en
sucre

Gaufre poudrée

 Fruit bio

 Lait bio

MARDI

Menu végétarien

 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs
et emmental râpé

 Yaourt nature bio de Sigy lcl
Confiture d'abricots

Fruit frais

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio
Coupelle de purée de pomme
coing
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

Pizza au fromage

Sauté de veau au romarin

 Petits pois mijotés bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit bio

Brownie

 Fruit bio

 Lait bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Soupe cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Coulommiers

Fruit frais

 Baguette bio

Beurre doux
Petit fromage blanc aux fruits
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

VENDREDI

 Carottes râpées bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Epinards branches bio à la
béchamel

Petit fromage blanc aux fruits

 Tarte au flan dcg

 Baguette bio

Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
 Fruit bio



* Aide UE à destination
des écoles



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Paris 18
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
 Céleri bio rémoulade

 Sauté de boeuf Ir igp aux olives
 Blé bio

Gouda

 Fruit bio

Madeleine longue
Coupelle de purée de pomme coing
 Lait bio

MARDI

Chou blanc frais, pomme et noix
 vinaigrette aux herbes
 et vinaigrette aux herbes

 Colin d'Alaska pmd sauce normande (champignons, crème fraîche)
 Riz bio

 Pont l'évêque aop

Fromage blanc sucré différemment :
coulis de fruits rouges
Coulis de fruits jaunes

 Baguette bio
 Confiture d'abricots bio
Fromage blanc nature
 Fruit bio

MERCREDI

Menu végétarien
 Salade verte
 et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio

 Omelette bio
 Haricots verts bio persillés

 Yaourt bio nature
Miel

Crêpe nature sucrée

Petits beurre
 Fruit bio
 Lait bio

JEUDI

 Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit

 Jambon blanc bio *
 Filet de dinde Ir façon jambon
 Carottes bio

Camembert

Fruit frais

 Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Menu végétarien
 Salade verte bio et croûtons
 et vinaigrette moutarde

VG - PARMENTIER AGB
(LENTILLE CORAIL AGB) (PDT FRAICHE AGB)

 Petit suisse nature bio
Sucre roux

Coupelle de purée de pomme coing

 Baguette bio
Miel
 Fruit bio
 Lait bio

Paris 18
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Macédoine mayonnaise

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio

 Baguette bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fruit bio

Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

*** Amuse-bouche : Muesli *** Menu Chinois ***

Samoussa de légumes

 Sauté de porc* 1r sauce caramel

 Sauté de dinde 1r au caramel

 Riz bio

Fromage blanc sucré différemment

Coulis de mangue
Noix de coco rapée

Litchis au sirop
Mandarines (accompagnement)

Boudoirs

 Fruit bio

 Lait bio

MERCREDI

Soupe de légumes (HV, tomate,
pdt)

 Merlu pmd sauce dieppoise
 Purée Dubarry, chou fleur bio
et pommes de terre fraîches lcl bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Galettes pur beurre

 Fruit bio

 Lait bio

JEUDI

*** Les pas pareille ***

Radis roses en rondelles
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Boeuf mode 1r

 Carottes bio fraîches

Pointe de brie

Fondant de haricot rouge et
framboise

 Baguette bio

Chocolat noir (tablette)
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Œuf dur bio
et sauce cocktail

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella

 Petit suisse nature bio
Confiture de fraises

Fruit frais

 Baguette bio

 Confiture de fraises bio
Coupelle de purée de pommes
 Lait bio



* Aide UE à destination
des écoles

* : 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



Produit local

Paris 18
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu Belge

 Carottes rapées bio fraîches
vinaigrette bio provençale

—

Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)
Ketchup

 Frites bio

—

 Yaourt bio nature
Sucre roux

—

 Gaufre Bruxelloise dcg

—

Barre bretonne à partager

 Fruit bio

 Lait bio

MARDI

Menu végétarien

Salade de haricots beurre à
l'échalote

—

 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella

—

 Cantal aop

—

 Fruit bio

—

 Baguette bio
Miel

Petit fromage frais nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade

—

 Escalope de dinde lr sauce
printanière
Petits pois mijotés

—

Petit louis

—

Cake nature (farine LCL)

—

Pain au lait

 Fruit bio

 Lait bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe aux épinards et pommes
de terre

—

 Couscous de légumes bio

—

 Emmental bio

—

 Fruit bio

—

 Baguette bio

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

 Lait bio

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

—

 Merlu pmd sauce citron

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio

—

Camembert

—

 Yaourt bio aromatisé de Sigy
lcl

—

 Baguette bio

Chocolat au lait (tablette)

Fromage blanc nature

 Fruit bio



* Aide UE à destination
des écoles



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits