

Paris 18 (Végétarien Collège-Lycée)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade verte bio
et vinaigrette aux herbes

Sauce ratatouille et pois cassés

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Carré frais bio

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

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

 Pâtes bio

 Pont l'évêque aop

 Munster aop

 Fruit bio
au choix

Soupe Choisy (Poireaux, salade,
pdt)

 Epinard'mentier bio (lentilles
corails bio)

 Coulommiers bio

 Camembert bio

 Fruit bio
au choix

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio

VG. BLE AGB, SCE LEGUME
AGB POIS CASSES

 Yaourt bio nature
Sucre roux

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

 Fruit bio
au choix



* 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
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Paris 18 (Végétarien Collège-Lycée)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Endives bio
et croûtons
et oignons frits
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Quenelle bio sauce tomate

 Carottes bio

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

Compote de pommes allégée en
sucre

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

MARDI

 Haricot vert bio
 Macédoine bio
et vinaigrette moutarde

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

 Yaourt nature bio de Sigy Ici
Confiture d'abricots

Fruit frais
au choix

MERCREDI

JEUDI

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

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Coulommiers
Pointe de brie

Fruit frais
au choix

VENDREDI

 Carottes râpées bio Ici
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio

 Omelette bio
 Epinards branches bio à la
béchamel

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

 Tarte au flan dcg
 Gâteau basque dcg



* 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
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Paris 18 (Végétarien Collège-Lycée)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées bio
 Céleri bio rémoulade
et vinaigrette moutarde

 Steak de seitan bio (blé et
légumes)
sauce tomate

 Blé bio

Gouda

Montcadi croûte noire

 Fruit bio
au choix

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

 Chili sin carne bio et riz bio

 Pont l'évêque aop

 Munster aop

Fromage blanc sucré différemment

coulis de fruits rouges
Coulis de fruits jaunes

 Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Carottes bio

Camembert
Coulommiers

Fruit frais
au choix

 Salade verte bio
et croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

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

 Petit suisse nature bio
Sucre roux

 Yaourt bio aromatisé framboise

Coupelle de purée de pomme
coing
Coupelle de purée de pommes et
poire



* 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



Paris 18 (Végétarien Collège-Lycée)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Poireaux
et vinaigrette moutarde

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

 Fruit bio
au choix

MARDI

Menu Chinois

Samoussa de légumes

 Omelette bio

 Riz bio

Fromage blanc sucré différemment

Coulis de mangue
Noix de coco rapée

Litchis au sirop
Mandarine (accompagnement)

MERCREDI

JEUDI

*** Les pas pareille ***

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

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 Carottes bio fraîches

Pointe de brie
Bûche mélangé

Fondant de haricot rouge et
framboise

VENDREDI

 Œuf dur bio
et sauce cocktail

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella

 Petit suisse nature bio

 Yaourt bio nature

Fruit frais
au choix



* 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


Issu de l'agriculture
biologique

Paris 18 (Végétarien Collège-Lycée)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu Belge

 Carottes rapées bio fraîches
vinaigrette bio provençale

 Endives bio

 Steak de seitan bio (blé et
légumes)
Ketchup

 Frites bio

 Yaourt bio nature
Confiture de fraises

 Yaourt bio brassé au citron

 Gaufre Bruxelloise dcg

MARDI

Salade de haricots beurre à
l'échalote

Brisures de chou fleur
et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

JEUDI

Soupe aux épinards et pommes de
terre

 Couscous de légumes bio

 Emmental bio

 Gouda bio

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges

Salade Florida (salade,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
et vinaigrette moutarde

 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)

Camembert
Carré

 Yaourt bio aromatisé de Sigy
Icl



* 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
Protégée


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit local