

Paris 18 (Végétarien Scolaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

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

 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

 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)

 Epinard'mentier bio (lentilles
corails bio)

 Camembert bio

 Fruit bio

Barre bretonne à partager

Compote de pommes allégée en
sucre

 Lait bio

VENDREDI

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio

VG. BLE AGB, SCE LEGUME
AGB POIS CASSES

 Yaourt bio nature
Sucre roux

 Fruit bio

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

Fromage blanc nature
Jus de pommes (100 % jus)



* 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 Scolaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Endives
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Quenelle bio sauce tomate

 Carottes bio

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Compote de pommes allégée en
sucre

Gaufre poudrée

 Fruit bio

 Lait bio

MARDI

 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

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

 Yaourt nature bio de Sigy Icl
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

Nuggets de blé

 Petits pois mijotés bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit bio

Brownie

 Fruit bio

 Lait bio

JEUDI

 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 Icl
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 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

* : 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 Scolaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
 Céleri bio rémoulade

 Steak de seitan bio (blé et légumes)
sauce tomate
 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

 Chili sin carne bio et 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

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

 Fondant bio au fromage de brebis

 Carottes bio

Camembert

Fruit frais

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

VENDREDI

 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



* 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 Scolaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Omelette bio

 Riz bio

Fromage blanc sucré différemment

Coulis de mangue
Noix de coco rapée

Litchis au sirop
Mandarine (accompagnement)

Boudoirs

 Fruit bio

 Lait bio

MERCREDI

Soupe de légumes (HV, tomate,
pdt)

 Choufleurmentier bio (haché
végétal et purée de chou fleur)

 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

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

 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

 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
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Paris 18 (Végétarien Scolaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu Belge

 Carottes rapées bio fraîches
vinaigrette bio provençale

 Steak de seitan bio (blé et
légumes)
Ketchup

 Frites bio

 Yaourt bio nature
Sucre roux

 Gaufre Bruxelloise dcg

Barre bretonne à partager

 Fruit bio

 Lait bio

MARDI

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

 Omelette bio
Petits pois mijotés

Petit louis

Cake nature (farine LCL)

Pain au lait

 Fruit bio

 Lait bio

JEUDI

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

 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)

Camembert

 Yaourt bio aromatisé de Sigy
lcl

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

 Décongelé

 Issu de l'agriculture
biologique

 Produit local