



Paris 18

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


 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


 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

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

 Pâtes bio

 Pont l'évêque aop*

 Fruit bio*

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Omelette bio


 Carottes bio locales

Petit fromage frais nature

 Fruit bio


***** Amuse bouche : Chou
romanesco *****


Soupe Choisy (Poireaux, salade,
pdt)

 Epinard'mentier bio (lentilles
corails bio)


 Camembert bio*

 Fruit bio*

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio

VG. BLE AGB, SCE LEGUME
AGB POIS CASSES

 Yaourt bio nature

Sucre roux

 Fruit bio*

Madeleine

 Fruit bio

Fromage blanc nature
et dosette de sucre blanc


 Baguette bio


Miel

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

 Lait bio

 Baguette bio

 Fromage fondu vache qui rit bio


 Fruit bio

Jus d'oranges (100 % jus)

Barre bretonne à partager
Compote de pommes allégée en
sucre

 Lait 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

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

 Haricot vert 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


Pizza au fromage


Nuggets de blé

 Petits pois mijotés bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit bio

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

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Coulommiers

Fruit frais

 Carottes râpées bio Ici
et vinaigrette moutarde


 Omelette bio


 Epinards branches bio à la
béchamel


Petit fromage blanc aux fruits


 Tarte au flan dcg

Gaufre poudrée


 Fruit bio


 Lait bio


 Baguette bio



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

Brownie

 Fruit bio

 Lait bio



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



 Baguette bio
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
 Fruit bio




Paris 18 (Végétarien Scolaire)

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


 Carottes râpées bio
 Céleri bio rémoulade


 Steak de seitan bio (blé et légumes)
sauce tomate
 Blé bio

Gouda


 Fruit bio*


Chou blanc frais, pomme et noix
vinagrette 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


Salade verte
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio


 Omelette bio


 Haricots verts bio persillés

 Yaourt bio nature
Miel

Crêpe nature sucrée


 Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit

 Fondant bio au fromage de brebis


 Carottes bio

Camembert


Fruit frais




 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

Madeleine longue
Coupelle de purée de pomme
coing
 Lait bio

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

Petits beurre
 Fruit bio
 Lait bio

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


 Baguette bio
Miel
 Fruit bio
 Lait bio




Paris 18 (Végétarien Scolaire)

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

Macédoine mayonnaise

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Fruit bio *

*** 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)


 Baguette bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fruit bio


Jus de pommes (100 % jus)

Boudoirs

 Fruit bio

 Lait bio


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

*** 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)


 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




Paris 18


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


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


Salade de haricots beurre à
l'échalote

 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella

 Cantal aop*

 Fruit bio*


 Céleri bio rémoulade


 Omelette bio
Petits pois mijotés

Petit louis

Cake nature (farine LCL)


Soupe aux épinards et pommes
de terre

 Couscous de légumes bio


 Emmental bio*

 Fruit bio*

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)

Camembert

 Yaourt bio aromatisé de Sigy
Icl *

Barre bretonne à partager

 Fruit bio


 Lait bio

 Baguette bio

Miel


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

Pain au lait

 Fruit bio

 Lait bio

 Baguette bio

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

 Lait bio

 Baguette bio

Chocolat au lait (tablette)
Fromage blanc nature

 Fruit bio

