MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Salade de blé bio et croquant de légumes bio et vinaigrette moutarde	Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde	***Repas froid***	***Repas plaisir - Menu végétarien***
Salade verte bio et maïs bio et croûtons et vinaigrette moutarde	Hoki pmd sauce à l'oseille *Omelette BIO*	Sauté de boeuf char sauce aux olives	Carottes râpées bio vinaigrette au cumin et coriandre	Tomate bio et mozzarella et basilic vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
Dauphinois bio de courgettes bio au basilic et emmental râpé	Epinards branche bio à la crème	*Fusilli bio crème lentilles corail curry maïs* Fusilli bio et emmental râpé	Filet de dinde lr façon jambon *Œuf dur BIO* SALADE H.VERT AGB (GARNITURE) (ASS. OK)	Pizza mozzarella et emmental Salade verte bio
Petit fromage frais nature	Fromage frais cantafrais	Fromage blanc bio lcl Sucre roux	Saint Nectaire aop *	Yaourt bio aromatisé framboise
Coupelle de purée de pommes bio	Fruit bio *	Fruit bio	Gâteau de maïs cpne (farine de blé locale)	Melon jaune Pastèque
Baguette bio Miel Fruit bio Lait bio	Palet breton pur beurre Fromage blanc nature Jus de pommes (100 % jus)	Madeleine longue Coupelle de purée de pomme coing Lait bio	Baguette bio Confiture de fraises Fruit bio Yaourt nature	Baguette bio et beurre Coupelle de purée de pommes et poire Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

fruits & légumes à l'école
lait & produits laitiers à l'école
* aide UE à destination des écoles

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Cuisiné par nos équipes
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local
Viande charolaise

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	***Vacances - Repas froid***	*** Vacances ***	***Vacances - Menu végétarien***
Salade de pâtes bio échalote et poivrons et vinaigrette moutarde	Salade de tomate bio lcl vinaigrette au miel	Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde	Melon charentais	Œuf dur bio et mayonnaise
Meunière colin d'Alaska pmd et quartier de citron	Couscous de légumes bio	Poulet lr froid Salade de riz AGB composée	Sauté de boeuf charolais sauce au thym	Parmentier PDT fraîche bio (lentilles corails)
Ratatouille bio	Gouda	Fromage blanc Sucre roux	Haricots verts bio	Salade verte bio et vinaigrette moutarde
Pont l'évêque aop	Yaourt bio nature Confiture de fraises	Abricots au sirop	Emmental bio	Coulommiers bio
Fruit bio			Crêpe nature sucrée et copeaux de chocolat noir	Fruit bio
Baguette bio Confiture d'abricots Compote de pommes allégée en sucre Lait bio	Baguette bio Fromage frais Fraidou Fruit bio Lait bio	Croissant Fruit bio Lait bio	Baguette bio Chocolat au lait (tablette) Fruit bio Lait bio	Pain au lait Fromage blanc nature Jus d'oranges (100 % jus)

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	***Vacances - Menu Végétarien***	*** Vacances - Menu végétarien ***	***Vacances - Repas froid***	*** Vacances ***
Salade de tomate bio lcl vinaigrette au pesto rouge	Haricot vert bio et vinaigrette moutarde	Tranche de pastèque	Rillettes de thon	Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde
Daube de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)	Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella	Omelette bio	Rôti de dinde lr froid	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Petits pois mijotés bio	Fromage blanc bio lcl	PUREE COURGETTE AGB AU BASILIC,OLIVE (PDT FRAIS AGB LCL)	Salade de lentilles bio et basilic	Epinards branches bio à la béchamel
Pommes de terre bio	Confiture d'abricots	Fromage frais Petit Moulé	Pointe de brie	Yaourt bio nature
Cantal aop	Sucre roux	Compote de pommes allégée en sucre	Fruit bio	Sucre roux
Fruit frais	Miel			Gâteau bio vendéen (farine locale)
Baguette bio	Fruit bio	Baguette viennoise	Baguette bio	Gâteau bio vendéen (farine locale)
Chocolat noir (tablette)	Pain aux noix AGB	Fruit bio	et beurre	Fruit bio
Coupelle de purée de pommes et fraises	Miel	Lait bio	Petit fromage blanc aux fruits	Lait bio
Lait bio	Yaourt nature		Jus d'oranges (100 % jus)	
	Jus de pommes (100 % jus)			

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local
Viande charolaise

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances - Menu végétarien ***	*** Vacances - Menu Oriental ***	***Vacances - Menu végétarien***	***Vacances - Repas froid***	*** Vacances ***
Radis roses et beurre demi sel	Salade de betteraves bio et croûtons et vinaigrette moutarde	Salade piémontaise (oeuf bio)	Concombre bio lcl	Gaspacho de tomates
Sauce ratatouille bio et pois cassés	Merguez	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Courgette bio lcl et ciboulette et vinaigrette à la ciboulette	Dés de saumon pmd à l'oseille
Pennes bio	Légumes couscous bio	Carottes bio	Rôti de veau lr froid	Haricots verts bio
Emmental bio	Semoule bio	Fromage blanc Confiture de fraises	Salade de riz AGB composée	Yaourt bio nature Sucre roux
Yaourt bio aromatisé vanille	Fromage fondu Vache qui rit	Melon charentais	Camembert	Barre bretonne à partager
	Pastèque bio		Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger	
Baguette bio Chocolat au lait (tablette) Fruit bio Lait bio	Baguette bio Confiture d'abricots Fromage blanc nature Jus d'oranges (100 % jus)	Boudoirs Coupelle de purée de pommes et poire Lait bio	Pain au chocolat Yaourt nature Fruit bio	Baguette bio Fromage frais Petit Moulé Fruit bio Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	***Vacances - Menu végétarien***	*** Vacances - Repas froid ***	***Vacances - Menu végétarien***
Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde	Salade de lentilles bio et vinaigrette bio	Tartine oeuf bio ciboulette	Tranche de pastèque Rillettes de thon	Carottes râpées bio vinaigrette balsamique
Poulet lr rôti au jus Pommes de terre quartier avec peau	Sauté de boeuf charolais sauce barbecue Petits pois mijotés bio	Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres	Taboulé, semoule bio	VG. PARMENTIER EGRENE VEGETAL PUREE BROCOLI (PDT AGB LCL) Salade verte bio
Saint Nectaire aop	Petit suisse nature bio	Pointe de Brie bio	Fromage blanc bio lcl Sucre roux	Pont l'évêque aop
Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Fruit frais	Fruit bio	Pêches au sirop coulis de fruits rouges	Beignet parfum chocolat noisette dcg
Baguette bio Miel Fruit bio Lait bio	Baguette bio et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes (100 % jus)	Petits beurre Coupelle de purée de pomme pruneaux Lait bio	Croissant Fruit bio Lait bio	Baguette bio Confiture de fraises Fruit bio Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit local

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	***Vacances - Repas froid***	***Vacances - Menu végétarien***	*** Vacances ***	***Vacances - Menu Végétarien***
Samoussa de légumes	Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde	Concombre bio lcl Sauce fromage blanc aux herbes	Melon charentais	Salade de pommes de terre bio lcl vinaigrette sauce crème moutarde
Boeuf charolais tomat'olive	Poulet lr froid	Enchilada bio haricots rouges, maïs Tortilla de blé	Meunière colin pmd d'Alaska frais	Omelette bio Sauce Basquaise
Haricots verts bio	Salade de pâtes bio, échalote, poivron, vinaigettre bio	Tomme blanche	Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)	Gratin de courgettes bio
Pointe de Brie bio	Edam bio	Ile flottante et sa crème anglaise	Saint Nectaire aop	Yaourt bio nature
Fruit bio	Fromage blanc Confiture de fraises		Compote de pomme bio parfumée à la vanille	Fruit frais
Baguette bio Chocolat noir (tablette) Fromage blanc nature Jus d'oranges (100 % jus)	Baguette viennoise Fruit bio Lait bio	Gaufre poudrée Fruit bio Lait bio	Baguette bio et beurre Petit fromage blanc aux fruits Fruit bio	Pain aux noix AGB Miel Coupelle de purée de pomme abricot Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	***Vacances - Menu végétarien***	*** Vacances ***		*** Vacances ***
Salade de tomate bio lcl et vinaigrette au basilic	Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde	Crêpe à l'emmental		Tranche de pastèque
Sauté de dinde lr au thym	Courmentier lentilles corail AGB (pommes de terre fraîches LCL)	Daube de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)		Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Carottes bio	Salade verte	Petits pois mijotés bio		Ratatouille bio
Boulgour bio	Pont l'évêque aop	Yaourt bio nature		Riz bio
Emmental bio	Fruit bio	Sucre roux		Fromage frais Tartare nature
Yaourt bio aromatisé vanille		Fruit frais		Coupelle de purée de pomme abricot
Baguette bio	Baguette bio	Boudoirs		Baguette bio
Pâte à tartiner bio	Confiture d'abricots	Coupelle de purée de pommes et ananas		Chocolat au lait (tablette)
Fruit bio	Yaourt nature	Lait bio		Fruit bio
Lait bio	Jus de pommes (100 % jus)			Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local
Viande charolaise

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances - Menu végétarien ***	***Vacances - Menu végétarien - Repas froid***	*** Vacances ***
Macédoine bio et vinaigrette moutarde	Radis roses et beurre demi sel	Carottes bio vinaigrette fruit de la passion	Houmous bio	Moelleux de tomate au basilic (farine et lait locaux)
Poulet lr rôti au jus	Sauté de boeuf char sauce caramel	Chili sin carne bio et riz bio	Œuf dur bio Mayonnaise	Saumon pmd florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard bio
Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)	Haricots verts bio	Carré	Salade de tomate bio lcl	Yaourt bio nature Sucre roux
Fromage frais Saint môret	Camembert	Yaourt bio aromatisé framboise	Concombres bio	Melon jaune
Fruit bio	Gaufre Bruxelloise dcg		Taboulé, semoule bio	
			Cantal aop	
			Fruit frais	
Pain au chocolat	Baguette bio	Madeleine	Baguette bio et beurre	Baguette bio
Compote de pommes allégée en sucre	Confiture de fraises	Fruit bio	Fromage blanc nature	Chocolat au lait (tablette)
Lait bio	Fruit bio	Lait bio	Jus d'oranges (100 % jus)	Coupelle de purée de pomme abricot
	Fromage blanc nature			Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local
Viande charolaise

MENU
Standard
Végétarien
Maternelle/élémentaire

Paris 18
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances - Menu végétarien ***	***Vacances - Repas froid***	*** Vacances ***	***Vacances - Menu végétarien***
Salade verte et croûtons et vinaigrette moutarde	Maïs bio Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde	Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs	Melon charentais	Salade de tomate bio lcl vinaigrette au pesto rouge
Hoki pmd sauce estragon Ratatouille bio Boulgour bio	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Epinards branches bio à la béchamel	Filet de dinde lr façon jambon Salade de tortis AGB et vinaigrette moutarde	Rôti de veau lr sauce aux hortillons Carottes bio	Tortilla pomme de terre bio courgettes bio
Fromage blanc nature Miel	Saint Nectaire aop	Petit fromage frais nature	Coulommiers	Emmental bio
Compote de pommes allégée en sucre	Fruit frais	Fruit bio	5/4 aux pommes cpne lcl (farine locale)	Yaourt bio nature Confiture de fraises
Croissant Fruit bio Lait bio	Baguette bio Miel Fromage blanc nature Jus de pommes (100 % jus)	Pain au lait Coupelle de purée de pomme pruneaux Lait bio	5/4 aux pommes cpne lcl (farine locale) Fruit bio Lait bio	Baguette bio et beurre Fruit bio Lait bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Cuisiné par nos équipes
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local