

Paris 18
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu Végétarien

 Salade verte bio
 et maïs bio
Radis roses
et beurre

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt nature de Sigy Ici
Sucre roux

 Yaourt bio aromatisé framboise

Coupelle de purée de pommes et
ananas

Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Salade de blé bio aux petits
légumes bio

 Goulash de boeuf lr (paprika
doux, tomate)

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop *

 Cantal aop *

 Fruit bio
au choix *

MERCREDI

JEUDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Jambon blanc bio *
sauce tomate

 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé

Fromage blanc
Miel

Yaourt nature
Sucre roux

 Fruit bio
au choix *

VENDREDI

Menu végétarien

 Pomelos bio
 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Clafoutis de chou fleur,
mozzarella, pdt bio
Salade verte

Fromage frais Petit Moulé
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Tarte au flan dcg
 Gâteau basque dcg



* : 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 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MACHE (SACHET)

 et maïs bio

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette à la ciboulette

 Emincé de dinde 1r sauce au
thym

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othé

 Coulommiers bio *

 Camembert bio *

Ile flottante
et sa crème anglaise

Menu Végétarien

 Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit
et emmental râpé

Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

 Cantal aop *

 Saint Nectaire aop *

Clémentine

Menu Vendée Globe

Rillettes de sardine et céleri

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Emmental bio *

 Edam bio *

 Gâteau Vendéen, farine 1cl



* : 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 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Betteraves bio et maïs bio
COEUR PALMIER, BETTERAVE
AGB
Vinaigrette au cerfeuil

 Boulettes de boeuf char à l'orientale

 Légumes couscous bio
 Semoule bio

 Fromage blanc bio lcl 
Sucre roux
Confiture
Miel
Fruit
au choix

MARDI

Menu Végétarien

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

 Endives bio et noix
et vinaigrette moutarde

 Chili sin carne bio et riz bio
 Riz bio

 Cantal aop 
 Fourme d'Ambert aop 

 Purée de pommes bio
 Purée de pommes et abricots bio
crème de marrons

MERCREDI

JEUDI

Menu végétarien

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio
 Salade de pois chiches bio

 Omelette bio

 Gratin de brocolis bio

 Petit suisse nature bio
Sucre roux

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit
au choix

VENDREDI

 Céleri bio local en rémoulade
 Pomelos bio

 Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)
 Haricots verts bio

 Coulommiers bio 
 Pointe de Brie bio 

 Cake à la noix de coco, farine lcl



* : 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 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Coquillettes bio au pesto rouge
-  Salade de blé bio aux petits légumes bio
-
-  Dés de saumon pmd sauce curry
-  Epinards branche bio à la crème
-
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature
- Sucre roux
-
- Clémentine

MARDI

*** Menu végétarien ***

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
- Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde
-
- Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental
-
-  Carré bio *
-  Camembert bio *
-
- Pêches au sirop
- coulis de fruits rouges

MERCREDI

JEUDI

-  Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre
-
-  Rôti de bœuf char sauce Mode
-  Carottes bio locales
-  Lentilles mijotées bio du pays d'othe
-
-  Saint Paulin bio *
-  Edam bio *
-
- Fruit au choix

VENDREDI

Menu africain

- Salade verte aux pommes et oranges
- Salade verte aux croûtons et vinaigrette aux herbes
-
-  Poulet Ir façon yassa (épices, moutarde, citron)
-  Riz bio
-
-  Saint Nectaire aop *
-  Cantal aop *
-
- Banane et copeaux de chocolat noir et crème fouettée

* : 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise