










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

# MENU

de la semaine

## LUNDI









### Menu Végétarien

-  Salade verte bio  
 et maïs bio  
et vinaigrette moutarde
- 
-  Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)
- 
-  Yaourt nature de Sigy Ici \*  
Sucre roux
- 
- Coupelle de purée de pommes et  
ananas
- 
-  Baguette bio  
Confiture de fraises  
Fromage blanc nature  
 Fruit bio





## MARDI

-  Salade de blé bio aux petits  
légumes bio
- 
-  Goulash de boeuf lr (paprika  
doux, tomate)
-  Haricots verts bio
- 
-  Saint Nectaire aop \*
- 
-  Fruit bio \*
- 
- Pain au lait  
Yaourt nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI









-  Soupe de poireaux pommes de  
terre bio  
et croûtons  
et emmental râpé
- 
-  Meunière colin pmd d'Alaska  
frais
-  Carottes bio locales
- 
-  Pointe de Brie bio
- 
- Fruit
- 
- Boudoirs  
Coupelle de purée de pommes  
 Lait bio

## JEUDI

-  Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise
- 
-  Jambon blanc bio \*  
sauce tomate
-  Coquillettes bio blé  
semi-complet  
et emmental râpé
- 
- Fromage blanc  
Miel
- 
-  Fruit bio \*
- 
-  Baguette bio  
Emmental  
 Fruit bio

## VENDREDI

### Menu végétarié

-  Pomelos bio \*
- 
-  Clafoutis de chou fleur,  
mozzarella, pdt bio  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde
- 
- Fromage frais Petit Moulé
- 
-  Tarte au flan dcg
- 
-  Baguette bio  
Miel  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits  
 Fruit bio



\* : 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


Salade verte  
et vinaigrette à la ciboulette

 Emincé de dinde lr sauce au thym

 Lentilles mijotées bio du pays d'othé



 Coulommiers bio \*


Ile flottante  
et sa crème anglaise

 Baguette bio  
et beurre

Yaourt nature  
Coupelle de purée de pommes et fraises

Emincé d'endives  
et noix  
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce dijonnaise (moutarde)

 Pommes de terre bio

Fromage blanc nature  
Confiture


Poire au sirop  
et copeaux de chocolat noir

Petits beurre

 Fruit bio

 Lait bio

### Menu Végétarie

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

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

 Cantal aop \*


Clémentine

 Baguette bio

Confiture d'abricots  
Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Jus de pommes (100 % jus)

### Menu Vendée Globe

Rillettes de sardine et céleri


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

 Emmental bio \*

 Gâteau Vendéen, farine lcl

 Baguette bio

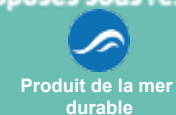
Chocolat au lait (tablette)

 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  
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024



# MENU



de la semaine


## LUNDI

 Betteraves bio et maïs bio  
Vinaigrette au cerfeuil

 Boulettes de boeuf char à l'orientale


 Légumes couscous bio  
 Semoule bio


  Fromage blanc bio lcl \*  
Sucre roux  
Confiture de fraises  
Miel  
Fruit

 Baguette bio et beurre  
Yaourt nature  
Jus d'oranges (100 % jus)


## MARDI


### Menu Végétarien




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

 Chili sin carne bio et riz bio


 Riz bio


 Cantal aop \*


 Purée de pommes bio  
Crème de marron

 Baguette bio  
 Pâte à tartiner bio  
Fromage blanc nature  
 Fruit bio

## MERCREDI


 Soupe de champignons bio et croûtons

 Merlu pmd sauce basilic

 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)


Fromage frais Tartare nature

Fruit


Brownie  
Coupelle de purée de pomme abricot  
 Lait bio


## JEUDI

### Menu végétarien Amuse-bouche : graine de tournesol BIO


 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Omelette bio

 Gratin de brocolis bio


 Petit suisse nature bio \*  
Sucre roux

Fruit

 Baguette bio  
Fromage frais Carré demi sel  
Jus de pommes (100 % jus)


## VENDREDI




 Céleri bio local en rémoulade

 Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)

 Haricots verts bio

 Coulommiers bio \*

 Cake à la noix de coco, farine lcl

 Baguette bio  
Confiture d'abricots  
 Fruit bio  
 Lait bio

\* : 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



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Produit local




Viande charolaise


Paris 18  
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Coquillettes bio au pesto rouge

 Dés de saumon pmd sauce curry

 Epinards branche bio à la crème

Yaourt aromatisé

Clémentine


 Baguette bio

Camembert

Jus de pommes (100 % jus)

## MARDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*


 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental

 Carré bio \*

Pêches au sirop  
coulis de fruits rouges

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

Fromage blanc aromatisé aux fruits  
Coupelle de purée de pommes et poire

## MERCREDI

\*\*\* Menu végétarien\*\*\*

 Houmous bio

Tarte aux légumes (courgette, oignon, poivron)

Fromage blanc  
Sucre roux


Fruit


Madeleine

Coupelle de purée de pomme  
coing


 Lait bio

## 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 \*

Fruit

 Baguette bio


et beurre

Fromage blanc nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

## VENDREDI

Menu Africain

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette aux herbes

 Poulet Ir façon yassa (épices, moutarde, citron)

 Riz bio

 Saint Nectaire aop \*

Banane  
et copeaux de chocolat noir et crème fouettée

Barre bretonne à partager

Yaourt nature

 Fruit bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

