




Paris 18 (Végétarien Scolaire)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024


MENU

de la semaine



LUNDI

 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


 Omelette bio fraîche
 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


 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame


 Pointe de Brie bio

Fruit


Boudoirs
Coupelle de purée de pommes
 Lait bio



JEUDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise


 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres
et emmental râpé


Fromage blanc
Miel

 Fruit bio *


 Baguette bio
Emmental
 Fruit bio



VENDREDI

 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 (Végétarien Scolaire)
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


 Omelette bio fraîche
 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe


 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


 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Pommes de terre bio

Fromage blanc nature
Confiture

Poire au sirop
et copeaux de chocolat noir


Petits beurre
 Fruit bio
 Lait bio

 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

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Parmentier bio végétal
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Emmental bio *

 Gâteau Vendéen, farine lcl

 Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)
 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



* aide UE
à destination
des écoles



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Paris 18 (Végétarien Scolaire)
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI



VENDREDI

 Betteraves bio et maïs bio
Vinaigrette au cerfeuil

Boulettes de soja sauce tomate

 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)

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

 Soupe de champignons bio
et croûtons

 Parmentier bio (haché
végétal bio et pdt fraîche lcl bio)

Fromage frais Tartare nature


Fruit

Brownie

Coupelle de purée de pomme
abricot


 Lait bio

**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)


 Céleri bio local en rémoulade

 Steak de seitan bio (blé et
légumes)

 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
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique




Produit local


Paris 18 (Végétarien Scolaire)
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

 Coquillettes bio au pesto rouge


 Gratin de pommes de terre bio
epinards bio fromage a raclette

Yaourt aromatisé

Clémentine



 Baguette bio
Camembert
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Fusilli BO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental

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

 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


 Quenelle bio sauce tomate

 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

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette aux herbes

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

 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

