



# Paris I (Elémentaire 2 choix) Menus du 30/08/2021 au 03/09/2021



## Menu de la semaine

### Lundi

-  Salade de pommes de terre bio
-  Vinaigrette moutarde bio
-  Boeuf Ir tomat'olive
-  Haricots verts bio au jus de légumes
- Camembert
- Fruit frais

### Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\*

-  Salade de lentilles bio
-  Fondant bio au fromage de brebis du chef
-  Salade verte bio
- Liégeois chocolat

### Mercredi

### Jeudi

\*\*\*Menu de bienvenue\*\*\*

-  Pastèque bio
- Meunière colin d'Alaska frais
- Pommes roosty
- Sauce barbecue
- Lacté saveur vanille

### Vendredi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\*

-  Salade de betteraves bio
-  Chili sin carne bio et riz bio
- Coulommiers
-  Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

- Sauté d'agneau lr sauce marocaine
- Pennes bio
- 
- Cantal aop
- 
- Fruit

Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\*

- Melon bio
- 
- Quinoa bio à la mexicaine
- 
- Tomme grise
- 
- Liégeois chocolat

Mercredi

- Salade de blé bio et croquant de légumes
- Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne
- 
- Sauté de dinde lr sauce charcutière
- Carottes bio au jus
- 
- Bûche mélangée
- 
- Fruit bio

Jeudi

- Salade verte bio
- Vinaigrette bio au basilic
- 
- Hachis parmentier bio du chef
- 
- Saint môret
- 
- Fruit bio

Vendredi

- Pavé de merlu PMD au citron persillé
- Courgettes bio à la provençale
- Semoule bio
- 
- Yaourt nature local bio
- Quart de lait
- 
- Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 13/09/2021 au 17/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\*

 Pastèque bio

 Boulettes de flageolets bio  
Sauce tomate

 Gratin de brocolis bio

 Vache qui rit bio

  Abricotier bio du chef

Mardi

 Concombres en cubes bio  
 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de dinde lr sauce estragon

 Purée de pommes de terre bio

   Laitage nature sucré bio de Sigy lcl

Mercredi

 Rillettes de sardine et céleri du chef  
Pain navette

 Rôti de boeuf lr  
Ketchup

 Haricots verts bio

 Semoule bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Jeudi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien & A-B: Edamame\*\*\*

 Houmous de carotte du chef et chip's de maïs

 Riz thaï semi complet bio  
façons cantonnais

Carré

 Fruit bio

Vendredi

Crêpe au fromage

Pavé de colin d'Alaska PMD  
sauce basilic

 Epinards branches bio au gratin

Assiette de fruits frais

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 20/09/2021 au 24/09/2021



# Menu de la semaine

## Lundi

Tomate bio  
 Vinaigrette bio et citron  
—  
 Sauté de porc\* lr sauce  
fermière  
*Haricots rouges et maïs façon  
mexicaine BIO*  
 Carottes bio à l'ail  
 Boulgour bio  
—  
Tomme blanche  
—  
Lacté saveur chocolat

## Mardi

Sauté de veau lr marengo  
(tomate et champignons)  
 Coquillettes bio  
—  
Camembert  
—  
 Poire bio de producteur  
local

## Mercredi

Pamplemousse bio  
—  
 Poulet lr  
 Courgettes bio au cerfeuil  
—  
 Vache qui rit bio  
—  
Semoule au lait

## Jeudi

Pavé de colin d'Alaska PMD pané  
au riz soufflé  
 Lentilles mijotées bio  
—  
 Comté aoc  
—  
Fruit

## Vendredi

\*\*\***Aujourd'hui c'est  
végétarien!**\*\*\*  
Houmous de pois chiches et  
petits pois  
—  
 Clafoutis brocolis, pommes  
de terre bio et mozzarella du chef  
(oeuf bio)  
 Salade verte bio  
 Vinaigrette moutarde bio  
—  
 Fromage blanc bio  
—  
Pêches au sirop

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Chou blanc bio

 Vinaigrette bio au soja

 Sauté de boeuf lr sauce  
cornichon

 Blé bio aux petits légumes

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien!\*\*\*

 Salade de betteraves bio

 Pâtes bio, ratatouille et pois  
cassés bio

Emmental râpé

 Pomme de producteur local

 Tomate bio

 Vinaigrette moutarde bio

Nuggets de poulet

 Haricots verts bio

 Yaourt bio nature

  Brownie mexicain du chef (à  
base de haricots rouges) bio

\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien!\*\*\*

 Tartinade de haricots blancs  
bio

 Dahl de lentilles corail bio et riz  
bio

Brie

 Fruit bio

 Concombre bio tzaziki

Pavé de merlu PMD sauce citron  
 Gratin de chou fleur bio et pdt  
bio

Lacté saveur vanille

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

- Sauté de dinde lr sauce aux olives
- Pommes noisettes
- Gouda bio
- Pomme de producteur local

Mardi

- \*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\***
- Concombres en cubes bio
- Vinaigrette bio au basilic
- Chili sin carne bio et riz bio
- Coulommiers
- Lacté saveur chocolat

Mercredi

- Betteraves bio et pomme bio
- Vinaigrette moutarde bio
- Pavé de colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille
- Purée de courge butternut bio
- Comté aoc
- Fruit bio

Jeudi

- \*\*\*Les Pas Pareilles\*\*\***
- Carottes râpées, vinaigrette aux fruits de la passion
- Rôti de porc\* lr sauce façon cervoise
- Quiche aux légumes bio du chef
- Epinards branche bio à la crème
- Salade verte bio
- Vinaigrette moutarde bio
- Yaourt bio nature
- Moelleux bio pomme, canelle et figue, du chef

Vendredi

- Sauté d'agneau lr sauce façon orientale
- Légumes couscous bio
- Semoule bio
- Saint Paulin
- Fruit bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille



# Paris I (Elémentaire 2 choix) Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021



## Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\*Les trésors de France & végétarien\*\*\*

Pamplousse bio

Pâtes ratatouille et lentilles corail (lentilles corail BIO) et emmental râpé

Camembert

Cake aux châtaignes du chef

### Mardi

#### \*\*\*Les trésors de France\*\*\*

Escalope de dinde 1r sauce aux pruneaux d'Agen

Blé bio

Pont l'Evêque aop

Fruit

### Mercredi

#### \*\*\*Les trésors de France\*\*\*

Chou rouge émincé bio 1cl

Vinaigrette moutarde bio

Sauté de boeuf 1r sauce au paprika et persil

Purée façon truffade (Cantal AOP)

Fromage blanc bio façon tatin

Madeleine

### Jeudi

#### \*\*\*Les trésors de France & végétarien\*\*\*

Salade de riz de Camargue IGP, mimolette et pesto

Omelette bio

Haricots verts bio

Vache qui rit bio

Assiette de fruits frais

### Vendredi

#### \*\*\*Les trésors de France\*\*\*

Salade verte bio

Vinaigrette bio au soja

Pavé de merlu PMD sauce ciboulette

Gratin de chou fleur et pommes de terre béchamel parfumé à la muscade

Crêpe nature sucrée

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

 Concombres en rondelles bio  
 Vinaigrette moutarde bio  
—  
 Sauté de veau lr sauce  
estragon  
 Epinards branches bio au  
gratin  
—  
Riz au lait

Mardi

 Salade de betteraves bio  
—  
Saucisse chipolatas\*  
Ketchup  
*Boulettes de flageolets BIO*  
 Ratatouille bio  
 Macaroni bio  
—  
 Camembert bio  
—  
 Fruit bio

Mercredi

Crêpe au fromage  
—  
Pavé de colin d'Alaska PMD  
sauce citron  
 Carottes bio à l'ail  
—  
 Cantal aop  
—  
Fruit

Jeudi

**\*\*\* Aujourd'hui c'est  
végétarien & A-B: mini épis de  
maïs \*\*\***  
 Céleri rémoulade bio  
—  
 Parmentier de lentille corail bio  
—  
  Yaourt nature local bio  
Quart de lait  
—  
 Fruit bio

Vendredi

  Guacamole au fromage  
blanc bio du chef  
Chips de maïs  
—  
 Fajitas de boeuf bio et riz bio  
—  
Petit Moulé  
—  
 Gâteau au fromage blanc bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille

Paris I (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\*

- Quenelle bio sauce tomate
- Boulgour bio
- 
- Saint Nectaire aop
- 
- Fruit bio

Mardi

\*\*\*Vacances scolaires\*\*\*

- Sauté de dinde lr sauce miel
- Haricots verts bio
- Coquillettes bio
- 
- Coulommiers
- 
- Fruit bio

Mercredi

\*\*\*Vacances scolaires\*\*\*

- Salade verte bio
- Vinaigrette moutarde bio
- 
- Filet de colin d'Alaska pané frais
- Lentilles mijotées bio
- 
- Yaourt nature bio de Sigy lcl
- 
- Abricots au sirop

Jeudi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien!\*\*\*

- Chou rouge bio
- 
- Couscous de légumes bio
- 
- Edam
- 
- Liégeois chocolat

Vendredi

\*\*\*Menu orange et noir\*\*\*

- Carotte et céleri bio remoulade au curry
- 
- Sauté de boeuf lr sauce cantadou, agrume et potiron
- Purée de courge butternut bio
- 
- Fromage blanc bio
- 
- Cake bio choco mandarine du chef

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef



Produit local

la cantine pas pareille