

Paris 3 (Collège)
Menus du 30/08/2021 au 03/09/2021

Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu de bienvenue

 Pastèque bio



Meunière colin d'Alaska frais

 Omelette bio

Pommes roosty

Sauce barbecue



Gouda



Lacté saveur vanille

Aujourd'hui c'est végétarien!

 Salade de betteraves bio



 Chili sin carne bio et riz bio



Coulommiers



 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Paris 3 (Collège)
Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021

Menu de la semaine

Lundi

Haricots verts à l'échalote



 Sauté d'agneau lr sauce marocaine

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio

 Pennes bio



 Cantal aop



Fruit

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien!

 Melon bio



 Haricots rouges et maïs façon mexicaine bio



Tomme grise



Liégeois chocolat

Mercredi

Jeudi

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio au basilic



  Hachis parmentier bio du chef

 Parmentier de lentille corail bio



Saint môret



 Fruit bio

Vendredi

Bar à tartines

 Rillettes de canard du chef
Rillettes de maquereaux

 Houmous de carotte du chef et chip's de maïs



Pavé de merlu PMD au citron persillé

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Courgettes bio à la provençale

 Semoule bio



 Yaourt nature local bio Quart de lait



Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

Paris 3 (Collège)
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 1r sauce estragon

  Fondant bio au fromage de brebis du chef

 Purée de pommes de terre bio

  Laitage nature sucré bio de Sigy lcl

 Fruit bio

Mercredi

Jeudi

Aujourd'hui c'est végétarien!

 Houmous de carotte du chef et chip's de maïs

 Riz thaï semi complet bio
façons cantonnais

Carré

 Fruit bio

Vendredi

Bar à desserts

Crêpe au fromage

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce basilic

 Carmentier de lentilles corail bio

 Epinards branches bio au gratin

 Yaourt bio nature

Lacté pom'framboise à boire (lait local)

Smoothie carotte et orange

Ile flottante

et sa crème anglaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Paris 3 (Collège)
Menus du 20/09/2021 au 24/09/2021

Menu de la semaine

Lundi

 Tomate bio

 Vinaigrette bio et citron

 Sauté de porc* 1r sauce
fermière

 Haricots rouges et maïs façon
mexicaine bio

 Carottes bio à l'ail

 Boulgour bio

Tomme blanche

Lacté saveur chocolat

Mardi

Fond d'artichaut et tomate

 Vinaigrette moutarde bio

 Sauté de veau 1r marengo
(tomate et champignons)

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

 Coquillettes bio

Camembert

  Poire bio de producteur
local

Mercredi

Jeudi

Radis roses
Beurre demi sel

Pavé de colin d'Alaska PMD pané
au riz soufflé

 Lentilles mijotées bio

 Riz bio à l'indienne

 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Appellation d'Origine
Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef



Produit local

Paris 3 (Collège)
Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021

Menu de la semaine

Lundi

 Chou blanc bio
 Vinaigrette bio au soja
—
 Sauté de boeuf lr sauce
cornichon
 Quenelle bio sauce tomate
 Blé bio aux petits légumes
—
 Saint Nectaire aop
—
 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Mardi

 Salade de betteraves bio
—
 Pâtes bio, ratatouille et pois
cassés bio
et emmental râpé
—
Montboissié
—
Pomme de producteur local

Mercredi

Jeudi

*****Rdv des copains: l'Inde dans
ton assiette!*****
—
Samoussa de légumes
—
 Dahl de lentilles corail bio et riz
bio
—
 Yaourt bio brassé à la banane
—
: Mangue, tandoori, curcuma,
vanille

Vendredi

 Concombre bio tzaziki
—
Pavé de merlu PMD sauce citron
 Clafoutis de chou fleur, curry,
mozzarella, pdt bio
 Gratin de chou fleur bio et pdt
bio
 Salade verte bio
 Vinaigrette moutarde bio
—
Montcadi croûte noire
—
Lacté saveur vanille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge

Paris 3 (Collège)
Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021

Menu de la semaine

Lundi

Haricots verts à l'échalote

 Sauté de dinde lr sauce aux olives

 Omelette bio

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

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

*****Bar à entrées*****

 Tartinade de haricots blancs bio

Brocolis façon mimosa
Filet de maquereau à la tomate

 Sauté d'agneau lr sauce façon orientale

 Couscous de légumes bio

 Légumes couscous bio

 Semoule bio

Saint Paulin

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Paris 3 (Collège)
Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021

Menu de la semaine

Lundi

Les trésors de France & végétarien

 Pamplemousse bio

 Pâtes bio, ratatouille et pois cassés bio et emmental râpé

Camembert

 Cake aux châtaignes du chef

Mardi

Les trésors de France

Salade de betteraves

 Escalope de dinde 1r sauce aux pruneaux d'Agen

 Clafoutis courgette, pdt, mozzarella bio

 Blé bio

 Salade verte bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Mercredi

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

  Fondant bio au fromage de brebis du chef

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

 Yaourt bio nature

Crêpe nature sucrée
Confiture de fraises
Sucre de canne CE
Crème de marrons

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

Paris 3 (Collège)
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
-  Clafoutis printanier bio, pdt bio et mozzarella du chef
-  Epinards branches bio au gratin
-  Salade verte bio
-
- Mimolette
-
- Riz au lait

Mardi

-  Salade de betteraves bio
-
- Saucisse chipolatas*
-  Boulettes de flageolets bio
- Ketchup
-  Ratatouille bio
-  Macaroni bio
-
-  Camembert bio
-
-  Fruit bio

Mercredi

Jeudi

Aujourd'hui c'est végétarien!

-  Céleri rémoulade bio
-
-  Parmentier de lentille corail bio
-
-  Yaourt nature local bio
- Quart de lait
-
-  Fruit bio

Vendredi

Rdv des copains: Bienvenue au Mexique

-  Guacamole au fromage blanc bio du chef
- Chips de maïs
-
-  Fajitas de boeuf bio et riz bio
-  Chili sin carne bio et riz bio
-
- Petit Moulé
-
-  Gâteau au fromage blanc bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique

Label Rouge

Plat du chef

Produit local

Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

