



Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 03/01/2022 au 07/01/2022





Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde)


 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

 Lentilles mijotées bio

 Vache qui rit bio

 Orange bio

 Baguette bio


 Pâte à tartiner bio

 Pomme bio

 Lait bio

Mardi


*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio

 Grinioc épautre et légumes bio

 Haricots verts bio

Pommes noisette

 Yaourt nature de Sigy lcl

Cake breton en barre

 Orange bio

Yaourt à boire aromatisé abricot


Mercredi

Pavé de merlu PMD sauce tomate
Haricots rouges et maïs façon chili

 Riz bio

Carré

 Clementine bio

 Baguette bio


Chocolat au lait (tablette)


Coupelle de purée de pommes et fraises

 Lait bio briquette


Jeudi

Partage de la galette ** Menu Végétarien **

 Salade verte bio

 Vinaigrette moutarde bio
Dés d'emmental

 Omelette bio

 Epinards branches bio à la béchamel

Galette des Rois


Marbré au chocolat


 Orange bio


Yaourt à boire aromatisé fraise

Vendredi

 Endives bio


 Vinaigrette bio balsamique

 Sauté de porc* lr sauce forestière (champignons)

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

 Coquillettes bio

Mozarella et cheddar

 Purée de pomme fraîche bio du chef

 Baguette bio

Kiri

 Banane bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Label Rouge



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille


Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 10/01/2022 au 14/01/2022





Menu de la semaine

Lundi


*** Menu Végétarien ***

 Dahl de lentilles corails et riz bio


 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio de producteur local

Gaufre poudrée

 Orange bio
Lait chocolaté

Mardi

 Carottes râpées bio

Brandade de poisson PMD
Tajine pois chiches, patate douce, boulgour


 Fromage blanc bio

Baguette


Kiri
 Pomme bio

Mercredi

 Salade verte bio


 Vinaigrette bio à l'échalote
Dés de mimolette

Saute de dinde façon tajine sauce
poire miel cumin cannelle

 Clafoutis printanier bio, pdt bio
et mozzarella du chef

 Blé bio

Pêches au sirop

 Baguette bio

Confiture de fraise


 Clementine bio


Yaourt à boire aromatisé abricot

Jeudi


*** Menu Végétarien ***

Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella


 Banane bio


Viennoiserie


 Pomme bio


 Lait bio

Vendredi

 Rôti de veau bio
sauce façon orientale
Couscous de légumes, fèves et semoule

 Légumes couscous bio

 Semoule bio

 Yaourt nature local bio Quart
de lait
Crème de marron

 Baguette bio

Miel

 Banane bio

 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 17/01/2022 au 21/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

Saucisse chipolatas*
Nuggets de blé
 Petits pois bio
—
 Camembert bio
—
 Kiwi bio

Baguette bio
Chocolat au lait (tablette)
 Clementine bio
 Lait bio

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Œuf dur bio
 Mayonnaise bio
—
 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
et emmental râpé
—
 Yaourt bio nature

Baguette bio
Confiture de cerises
 Pomme bio
 Lait bio

Mercredi

Potage de haricots verts et pdt
et mozzarella

Goulash de boeuf lr
 Ravioli bio au tofu sauce tomate
 Carottes bio fraîche à la crème
—
Clémentine

Madeleine
Coupelle de purée de pommes et
ananas
 Lait bio briquette

Jeudi

*** Menu Végétarien ***

Salade verte bio
 Vinaigrette moutarde bio
—
Parmentier de lentilles vertes
—
 Fromage blanc bio

Baguette bio
Samos
 Banane bio

Vendredi

Endives bio
 Vinaigrette bio aux herbes
 et édam bio
—
Filet de colin d'Alaska PMD sauce
carotte
 Quenelle bio sauce tomate
 Riz bio
—
Lacté saveur chocolat

Galette géante
 Clementine bio
Yaourt à boire aromatisé vanille

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 24/01/2022 au 28/01/2022




Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

 Chili sin carne bio et riz bio

 Yaourt bio nature


 Orange bio


 Baguette bio
Kiri

 Pomme bio


Mardi

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

Nuggets de blé

 Purée de brocolis et pdt bio

 Fromage blanc bio

Viennoiserie

 Orange bio

Yaourt à boire aromatisé abricot


Mercredi

Pavé de merlu PMD sauce ciboulette
Couscous de légumes, fèves et semoule

 Semoule bio

 Cantal aop

 Ananas bio


 Baguette bio


Chocolat au lait (tablette)

Jus de raisins (100 % jus)

Jeudi


Les pas pareille


 Chou blanc bio

 et dés de gouda bio

 Blanquette de veau bio vanillé

Emincé végétal sauce façon blanquette à la vanille

 Carottes bio fraîches


 Gâteau cacao façon financier du chef (farine locale)


Muffin vanille pépites de chocolat


 Banane bio

Yaourt à boire aromatisé fraise

Vendredi

 Potage de légumes variés bio
Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Rôti de porc* Ir jus aux oignons

 Omelette bio du chef

 Haricots verts bio

 Banane bio

 Baguette bio
Miel

 Clementine bio

 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 31/01/2022 au 04/02/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***


Sauce aux trois fromages

 Macaroni bio

 Fromage blanc bio


 Pomme bio

 Baguette bio

 Vache qui rit bio

Gourde de compote de pommes allégée en sucre

Mardi


 Chou blanc bio

 Vinaigrette bio au soja

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce coco et citron vert

Epinard mentier

 Riz bio

 Fromage blanc bio
Coulis de mangue


 Baguette bio


Chocolat au lait (tablette)


 Orange bio


 Lait bio

Mercredi

 Navarin d'agneau lr

 Steak de seitan bio (blé et légumes)

 Lentilles mijotées bio

 Comté aoc

Poire

Palets Bretons


Yaourt à boire aromatisé fraise

 Clementine bio

Jeudi


La fête des crêpes
*** Menu Végétarien***

Potage Crécy (carotte, pdt)
Dés de mimolette


 Quenelle bio sauce tomate

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée

 Pâte à tartiner bio


 Baguette bio

 Confiture de framboises bio


Coupelle de compote de poires allégée en sucre


 Lait bio

Vendredi

 Saute de dinde lr sauce façon orientale

Nuggets de blé

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Edam bio

 Clementine bio

Pain au lait

 Pomme bio

 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Contrôlée

Label Rouge

la cantine pas pareille


Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 07/02/2022 au 11/02/2022



Menu de la semaine

Lundi


Velouté de potiron et pdt

 Sauté de bœuf lr sauce au thym

Grinioc épautre et légumes BIO

 Petits pois bio

 Fromage blanc bio

 Confiture de fraises bio

 Baguette bio

Miel

 Pomme bio

 Lait bio

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Haricots rouges et maïs façon chili

 Riz bio

Carré

Pomme

Viennoiserie


 Orange bio


 Lait bio

Mercredi

 Salade verte bio

 Vinaigrette moutarde bio

 Hachis parmentier du chef
(Boeuf CHAR et purée de pdt BIO)

 Omelette bio du chef

  Yaourt nature bio de Sigy lcl

 Baguette bio

Vache qui rit
Clémentine


Jeudi

Les pas pareille ** Menu Végétarien **

 Carottes râpées bio locales

 Vinaigrette bio au miel

 et dés de gouda bio

 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio

Purée poire panais


Madeleine

Yaourt à boire aromatisé fraise

 Banane bio

Vendredi

Filet de colin d'Alaska pané frais
Blé aux légumes et basilic BIO

 Epinards branche bio à la crème

 Saint Nectaire aop

 Banane bio

 Baguette bio

Confiture de fraise

 Clémentine bio

 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 14/02/2022 au 18/02/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

- Carottes râpées bio locales
- Vinaigrette moutarde bio
- Fusilli bio aux épinards et chèvre du chef
- Fromage blanc bio

- Baguette bio
- Vache qui rit bio
- Orange bio

Mardi

- Sauté de boeuf lr sauce forestière (champignons)
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
- Chou fleur bio
- Camembert bio
- Clémentine

- Gâteau fourré à la fraise
- Pomme bio
- Lait bio

Mercredi

*** Menu Végétarien ***

- Salade verte bio
- Vinaigrette moutarde bio
- et dés de gouda bio
- Clafoutis de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf bio, lait et farine locale)
- Purée de pommes locales à la cannelle du chef

- Baguette bio
- Chocolat au lait (tablette)
- Yaourt à boire aromatisé vanille
- Orange bio

Jeudi

- Soupe à la normande (H blanc, oignon, poireau, pdt, crème)
- et emmental râpé bio
- Rôti de dinde lr au jus
- Dahl de lentilles corails et riz BIO*
- Carottes bio fraîche à la crème
- Banane

- Baguette bio
- Confiture de fraise
- Clémentine bio
- Lait bio

Vendredi

- Rôti de porc*LR sauce dijonnaise (moutarde)
- Parmentier de lentilles vertes*
- Purée du chef de pommes de terre bio lcl
- Cantal aop
- Orange bio

- Cake breton en barre
- Yaourt à boire aromatisé fraise
- Compote de pommes et abricots allégée en sucres

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille


Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 21/02/2022 au 25/02/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

 Potage de légumes variés bio
et mozzarella

Filet de colin d'Alaska pané frais

 Brocolis bio

 Boulgour bio

 Kiwi bio


 Baguette bio
Miel

Yaourt à boire aromatisé abricot

 Clémentine bio


Mardi

*** Vacances ***** Menu
Végétarien ***

 Couscous de légumes bio

 Pont l'Evêque aop


 Ananas bio

 Baguette bio
Vache qui rit


 Pomme bio

Mercredi

*** Vacances ***

 Emincé de dinde lr sauce
kebab

 Riz bio

 Yaourt nature local bio Quart
de lait

 Orange bio


Madeleine


 Orange bio


 Lait bio briquette

Jeudi


*** Vacances ***** Menu
Végétarien ***


 Salade de mâche et betteraves
rouges bio

 et dés de gouda bio

 Vinaigrette moutarde bio

  Omelette bio du chef

 Crumble de carottes bio et
potiron


 Gâteau tutti frutti du chef
(farine locale)

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt à boire aromatisé vanille

 Banane bio

Vendredi

*** Vacances ***


 Rôti de veau bio sauce
charcutière (moutarde, cornichon)

 Pennes bio


Carré

Clémentine

 Baguette bio

 Pâte à tartiner bio

 Pomme bio

 Lait bio briquette

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)
Menus du 28/02/2022 au 04/03/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi


Mercredi


Jeudi


Vendredi


*** Vacances ***

 Poulet lr rôti au jus


 Purée de pommes de terre bio


Camembert


Pomme


Viennoiserie

 Orange bio

 Lait bio briquette

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge