




























# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.

Semaine du 31/10/2022 au 04/11/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p>  Chou rouge frais bio local  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Sauté de boeuf Ir sauce au thym</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <hr/> <p>  Yaourt nature bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p><b>*** FERIE ***</b></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron <i>(celeri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Épinards branches Bio à la crème <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Abricots au sirop</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Pomme bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances ***</b> <b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Mâche Vinaigrette bio et citron</p> <hr/> <p> Omelette bio <i>(oeuf, lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p>Tomme blanche <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Crème dessert au chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p><b>*** Vacances ***</b> <b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Fondant bio au fromage de brebis <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Haricots beurre</p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes</p>

# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.

Semaine du 07/11/2022 au 11/11/2022



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** <b>Menu Végétarien</b> ***</p> <p> Chou rouge bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, sulfites, moutarde)</i></p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Filet de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche) <i>(poisson, céleri, lait)</i></p> <p><i>Carmentier aux lentilles corail</i> <i>(lait)</i></p> <p> Purée Crécy bio (purée de carottes et pommes de terre) <i>(lait)</i></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p> <hr/> <p> Pain spécial bio <i>(gluten)</i></p> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Yaourt aromatisé à l'abricot <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et abricots</p>	<p> Coquille bio au pesto et billes de mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Émincé de dinde LR basquaise</p> <p> Quenelle bio sauce tomate <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Orange bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p> Sauté de bœuf LR sauce forestière (champignons) <i>(lait, sulfites)</i></p> <p><i>Riz bio et légumes aux épices</i></p> <p> Riz bio</p> <p>Édam <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Viennoiserie <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** <b>Férié</b> ***</p>



Le Pain et la baguette contiennent  
Gluten - Lupin  
Le Pain spécial contient Gluten-Lupin-Sésame

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Pêche durable










Produit local

# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.

## Semaine du 14/11/2022 au 18/11/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

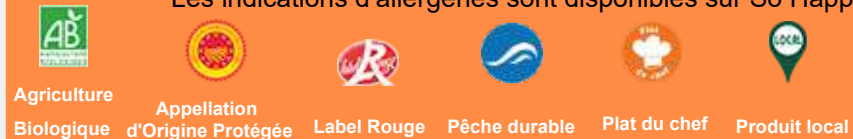
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de veau bio sauce forestière <i>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p>  Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Lentilles mijotées bio</p> <p></p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Pomme bio locale</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p><u>Pain au lait</u> <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p><b>***Menu Végétarien***</b></p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p>  Sigy <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain spécial bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Compote de pommes et ananas</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Chou rouge bio et édam <i>(moutarde, sulfites, lait)</i></p> <p></p> <p> Sauté de porc* LR au curry <i>(moutarde)</i></p> <p><u>Sauce aux trois fromages</u> <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p><u>Pain bio</u> <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Guacamole au fromage blanc bio du chef <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Pizza tomate et fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p><u>Baguette bio</u> <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricot bio</p> <p> Banane bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Velouté de potiron et pdt et emmental râpé <i>(céleri, lait)</i></p> <p></p> <p> Meunière colin PMD d'Alaska frais <i>(gluten, lait, œuf, poisson)</i></p> <p><u>Beignet stick mozzarella</u> <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Épinards branches bio à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Cake à la cannelle du chef (farine locale) <i>(gluten, œuf, lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p><u>Palet breton pur beurre</u> <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>

Inspirations  
sOgeres

 Caisse des écoles  
Paris Centre

Le Pain et la baguette contiennent  
Gluten - Lupin  
Le Pain spécial contient Gluten-Lupin-Sésame






























Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.

Semaine du 21/11/2022 au 25/11/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Céleri bio (céleri)</p> <p> Vinaigrette bio au curry (moutarde, sulfites)</p> <p>Nuggets de poulet (céleri, gluten)</p> <p><b>Nuggets de blé</b> (céleri, gluten)</p> <p> Macaroni bio (gluten)</p> <p> Haricots verts bio</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Pâte à tartiner bio (soja, lait, fruits à coque)</p> <p> Pomme bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette (moutarde, sulfites)</p> <p>Dahl de lentilles corail (moutarde, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p>Saint Paulin (lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain spécial bio (gluten)</p> <p>Madeleine (gluten, œuf)</p> <p>Jus de raisins (100 % jus)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>  Haricots vert bio</p> <p>Vinaigrette bio et citron</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (gluten, céleri, lait)</p> <p> Blé bio (gluten)</p> <p> Cantal AOP (lait)</p> <p> Clementine bio</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p> <p>  Poire bio locale</p>	<p>  Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au curry (moutarde, sulfites)</p> <p>Fish Burger (gluten, lait, moutarde, œuf, poisson, sulfites)</p> <p><b>Pizza tomate, fromage</b> (gluten, lait)</p> <p>Pommes de terre sautées en lamelles (gluten)</p> <p>Yaourt aromatisé (lait)</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p>Viennoiserie (gluten, lait)</p> <p> Banane bio</p>	<p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> <b>Quenelle bio sauce tomate</b> (gluten, lait, œuf)</p> <p> Semoule bio (gluten)</p> <p>Pointe de Brie (lait)</p> <p>Orange bio</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat (gluten, lait, œuf, soja)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p> <p>Compote de pommes et cassis</p>

Inspirations  
sOgeres

Caisse des écoles  
Paris Centre

Le Pain et la baguette contiennent  
Gluten - Lupin  
Le Pain spécial contient Gluten-Lupin-Sésame

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture

Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef











Produit local

# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.

Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette bio d'agrumes (sulfites)</p> <p>Haricots rouges et maïs façon Chili</p> <p> Riz bio</p> <p>Carré (lait)</p> <p>Abricots au sirop</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Orange bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p>Filet de merlu PMD sauce curry (poisson, moutarde, gluten, lait)</p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre (gluten, lait)</p> <p> Fusilli bio (gluten)</p> <p>Épinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Gouda (lait)</p> <p> Orange bio</p> <p> Pain spécial bio (gluten)</p> <p>Palet breton pur beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p>Lait bio (lait)</p> <p>Compote de pommes</p>	<p> Jambon blanc* LR</p> <p> Omelette BIO (œuf, lait)</p> <p> Gratin de brocolis bio (lait, gluten)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p> Ananas bio</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p>Gaufre poudrée (gluten, lait, œuf)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p> <p> Poire bio locale</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p>Potage de haricots verts et pdt (lait)</p> <p>Parmentier de lentilles corail (lait)</p> <p>Camembert (lait)</p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p> Baguette bio (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pâte à tartiner bio (lait, fruit à coque)</p> <p> Lait bio (lait)</p> <p> Kiwi bio</p>	<p> Sauté de bœuf LR aux olives</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri, gluten, lait)</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Pont l'Évêque AOP (lait)</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine, lait, œuf)</p> <p> Pain bio (gluten)</p> <p>Muffin tout chocolat (gluten, lait, œuf)</p> <p> Banane bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>

Inspirations  
sOgeres

 Caisse des écoles  
Paris Centre

Le Pain et la baguette contiennent  
Gluten - Lupin  
Le Pain spécial contient Gluten-Lupin-Sésame

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine



Protégée



Pêche durable



Plat du chef








Produit local



# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.

Semaine du 05/12/2022 AU 09/12/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

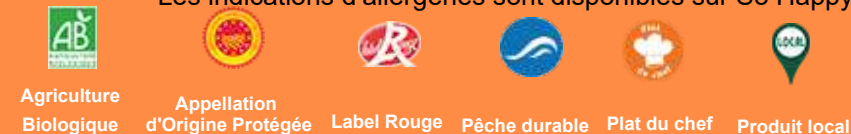
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Filet de merlu PMD sauce citron <i>(lait, céleri, gluten, poisson)</i></p> <p>Carmentier aux lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p>Purée Crécy bio (carottes et pdt) <i>(lait)</i></p> <p> Edam <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pomme nectarine</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio à l'échalote <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p> Riz bio</p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p>Cocktail de fruits</p> <p> Pain spécial bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Orange bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p> Couscous de légumes <b>BIO</b> <i>(moutarde, sulfites, soja, gluten)</i></p> <p> Semoule bio</p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>  Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, œuf, sulfites)</i></p> <p> Dés de cantal AOP <i>(lait)</i></p> <p> Sauté de porc* LR au curry <i>(moutarde)</i></p> <p> Blé aux légumes et basilic bio <i>(gluten)</i></p> <p> Blé bio <i>(gluten)</i></p> <p>Purée de pomme fraîche bio du chef parfumée à la cannelle</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Chocolat noir (Tablette)</p> <p> Banane bio</p> <p>Yaourt aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p><b>***Menu Végétarien***</b></p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou- fleur, céleri, h.verts, petits pois)</p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Épinards branches bio à la crème <i>(lait)</i></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et fraises</p>

Inspirations  
sOgeres

Caisse des écoles  
Paris Centre

Le Pain et la baguette contiennent  
Gluten - Lupin  
Le Pain spécial contient Gluten-Lupin-Sésame

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy















# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.











Semaine du 12/12/2022 au 16/12/2022.

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.







## LUNDI

-  Salade iceberg  
Vinaigrette bio et citron
-  Sauté de bœuf LR sauce  
dijonnaise (moutarde)  
*(moutarde, sulfites)*
-  Fricassée de lentilles bio,  
légumes bio et pdt bio
-  Boulgour bio  
*(gluten)*
- Fromage blanc bio local  
de Sigy  
 *(lait)*
- Miel
-  Pain bio  
*(gluten)*
-  Baguette bio  
*(gluten)*
-  Confiture de fraises bio
-  Orange bio
-  Lait bio  
*(lait)*

## MARDI


-  Salade de betteraves bio  
 Vinaigrette bio à la ciboulette  
*(moutarde, sulfites)*
-  Filet de merlu PMD sauce  
tomate  
*(céleri, poisson, lait)*
-  Quenelle bio sauce tomate  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Haricots verts bio
- Yaourt aromatisé  
*(lait)*
-  Pomme bio locale
-  Pain Spécial bio  
*(gluten)*
- Pain au lait  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Lait bio  
*(lait)*
- Compote de poires

## MERCREDI






- \*\*\*Menu Végétarien\*\*\*
- Mâche
-  Vinaigrette bio au pesto  
*(moutarde, sulfites)*
-  Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à  
tartiflette)  
*(lait)*
-  Yaourt nature local bio  
Quart de lait  
*(lait)*
-  Pain bio  
*(gluten)*
-  Baguette bio  
*(gluten)*
- Vache qui rit  
*(lait)*
-  Kiwi bio

## JEUDI

\*\*\* REPAS DE NOEL \*\*\*

-  Baguette bio  
*(gluten)*
- Chocolat noir (Tablette)
- Compote de pommes allégée en  
sucre
- Yaourt à boire aromatisé abricot  
*(lait)*

## VENDREDI

- \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*
-  Taboulé aux raisins sec  
(semoule bio)  
*(gluten)*
-  Riz bio et légumes aux épices
- Pointe de Brie  
*(lait)*
-  Banane bio
-  Pain bio  
*(gluten)*
- Viennoiserie  
*(gluten, lait)*
-  Lait bio  
*(lait)*





# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.












## Semaine du 19/12/2022 au 23/12/2022.

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.







### LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Céleri bio
-  Vinaigrette bio au curry  
*(moutarde, sulfites)*
-  Poulet Ir
-  Coquillettes bio  
*(gluten)*
-  Yaourt nature local bio Quart de lait  
*(lait)*
-  Pain bio  
*(gluten)*
-  Baguette bio  
*(gluten)*
-  Confiture d'abricots bio
-  Pomme bio
- Yaourt à boire aromatisé à la vanille  
*(lait)*

### MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Sauté de veau bio sauce poivrade (carotte, oignon, persil)  
*(sulfites)*
-  Petits pois mijotés bio
-  Carré  
*(lait)*
-  Ananas bio
-  Pain Spécial bio  
*(gluten)*
- Gaufre poudrée  
*(gluten, soja, œuf)*
-  Lait bio  
*(lait)*
- Compote pomme banane

### MERCREDI









\*\*\* Vacances \*\*\*

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Salade verte bio
-  Vinaigrette bio balsamique  
*(moutarde, sulfites)*
-  Quiche aux légumes bio du chef  
*(gluten, lait, œuf)*
-  Fromage blanc bio local de Sigy  
*(lait)*
-  Pain bio  
*(gluten)*
-  Baguette bio  
*(gluten)*
-  Confiture de fraises bio
-  Clémentine bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot  
*(lait)*

### JEUDI








\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Pavé de colin d'Alaska  
PMD sauce aurore  
*(poisson, lait, gluten)*
-  Riz bio
-  Saint Nectaire AOP  
*(lait)*
-  Orange bio
-  Pain bio  
*(gluten)*
-  Baguette bio  
*(gluten)*
-  Pâte à tartiner bio  
*(fruit à coque)*
-  Lait bio  
*(lait)*
- Compote de pommes et cassis

### VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Carottes râpées bio  
*(moutarde, sulfites)*
-  Omelette bio  
*(lait, œuf)*
- Haricots beurre
-  Edam bio  
*(lait)*
-  Cake au chocolat du chef  
(farine locale)  
*(œuf, lait, gluten)*
-  Pain bio  
*(gluten)*
- Madeleine  
*(gluten, lait, œuf)*
-  Banane bio
-  Lait bio  
*(lait)*







# Menu Maternelle Paris Centre 2ème arr.



## Semaine du 26/12/2022 au 30/12/2022

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

### LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

\*\*\*Menu Végétarien\*\*\*

Salade de bettraves bio  
 Vinaigrette bio à la ciboulette  
(moutarde, sulfites)

Haricots rouges et maïs façon chili

Riz bio

Camembert

(lait)

Clémentine bio

Pain bio

(gluten)

Baguette bio

(gluten)

Chocolat noir (Tablette)

Lait bio

(lait)

Compote pommes nectarine

### MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Chou rouge frais bio local  
 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne  
(moutarde, sulfites)

Sauté de boeuf LR sauce marengo

Carottes bio

Yaourt nature local Quart de lait  
(lait)

Crème de marron

Pain Spécial bio  
(gluten)

Viennoiserie

(gluten, lait)

Pomme bio

### MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Meunière colin PMD d'Alaska frais  
(poisson, gluten, lait)

Ratatouille bio

Edam bio

(lait)

Orange bio

Pain bio

(gluten)

Baguette bio

(gluten)

Confiture d'abricots bio  
 Lait bio briquette

(lait)

Orange bio

### JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Endives bio  
 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne  
(moutarde, sulfites)

Sauté de dinde LR sauce crème aux champignons

Purée du chef de pommes de terre bio locale  
(lait)

Fromage blanc bio local de Sigy  
(lait)

Pain bio  
(gluten)

Palet breton pur beurre  
(gluten, lait, œuf)

Banane bio  
Yaourt à boire aromatisé fraise  
(lait)

### VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

\*\*\*Menu Végétarien\*\*\*  
 Rillettes de sardine et céleri du chef  
(poisson, céleri, lait, moutarde, sulfites)

Sauce ratatouille et pois cassés

Spaghetti bio  
(gluten) et emmental râpé  
(lait)

Banane bio

Pain bio  
(gluten)

Baguette bio  
(gluten)

Fromage fondu Vache qui rit  
(lait)

Compote de pommes

Inspirations  
sOgeres

Caisse des écoles  
Paris Centre

Le Pain et la baguette contiennent  
Gluten - Lupin  
Le Pain spécial contient Gluten-Lupin-Sésame

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



Produit local