

# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain aul 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> <hr/> <p>Pain  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Barre pâtissière à partager  <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p>  Pomme bio   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  <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette  <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   Lait bio  <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes</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



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef



Produit local

# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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>✂</p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, sulfites, moutarde)</i></p> <p>✂</p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p>✂</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p>	<p> Filet de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche) <i>(poisson, céleri, lait)</i></p> <p> Purée Crécy bio (purée de carottes et pommes de terre) <i>(lait)</i></p> <p>✂</p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p>✂</p> <p> Orange bio</p> <p>Pain spécial <i>(gluten)</i></p>	<p> Coquille bio au pesto et billes de mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>✂</p> <p> Émincé de dinde LR basquaise <i>(céleri, lait)</i></p> <p>✂</p> <p> Haricots verts bio</p> <p>✂</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p>✂</p> <p>  Poire bio locale</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette <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>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p> Riz bio</p> <p>✂</p> <p>Édam <i>(lait)</i></p> <p>✂</p> <p> Banane bio</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></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 Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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
 Sauté de veau bio sauce forestière <i>(céleri, lait, sulfites)</i>	<b>***Menu Végétarien***</b> Radis roses et beurre <i>(lait)</i>	 Chou rouge bio <i>(moutarde, sulfites)</i>	<b>*** Menu Végétarien ***</b>  Guacamole au fromage blanc bio du chef <i>(lait)</i>	Velouté de potiron et pdt et emmental râpé <i>(céleri, lait)</i>
 Lentilles mijotées bio	 Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i>	 Sauté de porc* LR au curry <i>(moutarde)</i>	Pizza tomate et fromage <i>(gluten, lait)</i>	 Meunière colin PMD d'Alaska frais <i>(gluten, lait, œuf, poisson)</i>
Carré <i>(lait)</i>	 Carottes bio	 Pennes bio <i>(gluten)</i>	Yaourt aromatisé <i>(lait)</i>	 Épinards branches bio à la crème <i>(lait)</i>
 Pomme bio locale	  Sigy <i>(lait)</i>	Edam <i>(lait)</i>	 Ananas bio	  Cake à la cannelle du chef (farine locale) <i>(gluten, œuf, lait)</i>
Pain <i>(gluten)</i>	 Ananas bio	Compote de pommes et cassis Pain <i>(gluten)</i>	Pain <i>(gluten)</i>	 Pain bio <i>(gluten)</i>
	Pain spécial <i>(gluten)</i>	Baguette <i>(gluten)</i>		
		 Confiture d'abricots bio		
		 Lait bio briquette <i>(lait)</i>		
		 Clémentine bio		

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 Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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> Macaroni bio (gluten)</p> <p> Haricots verts bio</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy (lait)</p> <p>  Pain (gluten)</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 (gluten)</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 (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>Pommes de terre sautées en lamelles (gluten)</p> <p>Yaourt aromatisé (lait)</p> <p>Pain (gluten)</p>	<p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> Semoule bio (gluten)</p> <p>Pointe de Brie (lait)</p> <p> Orange bio</p> <p> Pain bio (gluten)</p>

# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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 (gluten)</p>	<p> Filet de merlu PMD sauce curry (poisson, moutarde, 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 (gluten)</p>	<p> Taboulé aux raisins secs (semoule Bio) du chef (gluten)</p> <p> Jambon blanc* LR</p> <p> Omelette BIO (oeuf, 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 (gluten)</p> <p>Gaufre poudrée (gluten, lait, oeuf)</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 (gluten)</p>	<p> Sauté de bœuf LR aux olives</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Pont l'Évêque AOP (lait)</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten)</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

 Label Rouge

 Pêche durable

 Plat du chef

 Produit local

# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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>Purée Crécy bio (carottes et pdt) <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade verte bio  Vinaigrette bio à l'échalote <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pain spécial <i>(gluten)</i></p>	<p> Guacamole au fromage blanc du chef <i>(lait)</i></p> <p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p> Semoule bio</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, lait, oeuf)</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></p> <p> Purée de pomme fraîche bio du chef parfumée à la cannelle</p> <p>Pain <i>(gluten)</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></p> <p>Nuggets de blé <i>(gluten, céleri)</i></p> <p> Épinards branches bio à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p>



# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème arr.

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade iceberg Vinaigrette bio et citron</p> <p> Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise (moutarde) <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p>	<p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Filet de merlu PMD sauce tomate <i>(céleri, poisson, lait)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale</p> <p>Pain Spécial <i>(gluten)</i></p>	<p><b>***Menu Végétarien***</b></p> <p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio au pesto <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette <i>(gluten)</i></p> <p>Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p><b>*** REPAS DE NOEL ***</b></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Taboulé aux raisins sec (semoule bio) <i>(gluten)</i></p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p>





# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème 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  
(gluten)
- Baguette  
(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  
(gluten)
- Gaufre poudrée  
(gluten, soja, œuf)
- Lait bio  
(lait)

### 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)
- Compote de pommes et poire
- Pain  
(gluten)
- Baguette  
(gluten)
- Confiture de fraises bio
- Clémentine bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot  
(lait)

### JEUDI

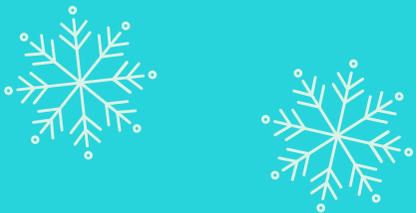
\*\*\* Vacances \*\*\*

- Pavé de colin d'Alaska  
PMD sauce aurore  
(poisson, lait, gluten)
- Riz bio
- Saint Nectaire AOP  
(lait)
- Orange bio
- Pain  
(gluten)
- Baguette  
(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



# Menu Élémentaire Paris Centre 1er & 3ème arr.

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances *** ***Menu Végétarien***</p> <p> Salade de bettraves bio  Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p> Riz bio</p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Clémentine bio</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (Tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p>Compote pommes nectarine</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Chou rouge frais bio local  Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de bœuf LR sauce marengo</p> <p> Carottes bio</p> <p> Yaourt nature local Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p>Pain Spécial <i>(gluten)</i></p> <p>Viennoiserie <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Crêpe au fromage <i>(lait)</i></p> <p> Meunière colin PMD d'Alaska frais <i>(poisson, gluten, lait)</i></p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Edam bio <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio  Lait bio briquette <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Endives bio  Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de dinde LR sauce crème aux champignons</p> <p>Purée du chef de pommes de terre bio locale <i>(lait)</i></p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances *** ***Menu Végétarien***</p> <p> Rillettes de sardine et céleri du chef <i>(poisson, céleri, lait, moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Spaghetti bio <i>(gluten)</i> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes</p>