




Menu Collège Paris Centre (1er-3ème arr.)

Semaine du 02/01/2023 au 06/01/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg  Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain spécial <i>(gluten)</i></p>		<p>***Galette des rois***</p> <p>Crêpe au fromage <i>(lait, gluten)</i></p> <p></p> <p> Rôti de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon) <i>(céleri)</i></p> <p> Blé BIO <i>(gluten)</i></p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Galette des Rois <i>(fruit à coque, gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio locale</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(lait, gluten)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Purée pomme bio du chef à la fleur d'oranger</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p>

Menu Collège Paris Centre (1er-3ème arr.)

Semaine du 09/01/2023 AU 13/01/2023



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

LUNDI

Bar à desserts

- Chou blanc bio local
- Vinaigrette bio au curry
(soja, gluten, sulfites)
- Pavé de colin d'Alaska
PMD sauce basquaise
(poisson)
- Blé aux légumes et basilic BIO
(gluten)
- Blé bio
(gluten)
- Haricots verts bio
- Yaourt aromatisé
(lait)
- Flan pâtissier
(gluten, lait)
- Tarte aux pommes
(oeuf, lait)
- Pain
(gluten)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

- Salade de betteraves bio
- Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)
- Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
(gluten, lait, oeuf)
- Coquillettes bio
(gluten)
- Fromage fondu kiri
(lait)
- Pomme bio de producteur local
- Pain Spécial
(gluten)

MERCREDI

JEUDI

*** Menu Berbère ***

- Salade verte bio
- Vinaigrette au miel bio
(moutarde, sulfites)
- Poulet LR
- Couscous de légumes BIO
(gluten, soja, moutarde, sulfites)
- Semoule BIO
(gluten)
- Légumes couscous BIO
- Yaourt nature local bio
Quart de lait
(lait)
- Miel
- Clémentine bio
- Pain
(gluten)

VENDREDI

- Guacamole au fromage blanc bio du chef
(lait)
- Goulash de boeuf LR
(paprika doux, tomate)
- Quenelle bio sauce tomate
(gluten, oeuf)
- Riz bio
- Saint Nectaire AOP
(lait)
- Banane bio
- Pain
(gluten)





MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p> Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Sucre dose</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Nuggets de blé <i>(céleri, gluten)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou chinois</p> <p>Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p>Pizza tomate fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger maison</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>Parmentier de lentilles vertes <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou rouge frais bio local Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>—</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Orange bio</p>	<p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Emmental <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Barre pâtissière à partage <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri rémoulade bio <i>(moutarde, œuf, sulfites, céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten, soja)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p> Salade verte bio Vinaigrette bio au pesto <i>(lait, œuf)</i></p> <p> Dés de cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>—</p> <p> Gâteau Vendéen cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(moutarde, œuf)</i></p> <p>—</p> <p>Riz bio et légumes aux épices</p> <p>—</p> <p> Banane bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coques, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 30/01/2023 au 03/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron et pommes de terre <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p> Pomme bio locale *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corail <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> et riz bio</p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Purée cuisiné par nos équipes de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio*</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Endive bio Vinaigrette bio balsamique au miel <i>(sulfites)</i></p> <p> et édam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Epinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> </p> <p>Gaufre poudré <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 06/02/2023 au 10/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pomme de terre bio</p> <p></p> <p> Emmental (lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Végétarien *** (lait)</p> <p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pomme bio</p>	<p> Potage Crecy Des de Mimolette (lait)</p> <p></p> <p>Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf, lait)</p> <p> Orange bio*</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio vinaigrette bio au pesto (lait, œuf)</p> <p></p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio (gluten)</p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Petits beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p> Banane bio</p>	<p> Dahl de lentilles corail et riz BIO (lait, moutarde)</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Pain aux noix bio (gluten, fruit à coques)</p> <p>Miel</p> <p> Lait bio (lait)</p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 13/02/2023 au 17/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Tajine marocain pois chiche, semoule bio <i>(gluten, moutarde, fruit à coque)</i></p> <p> Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Mâche</p> <p> Vinaigrette bio et citron </p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Edam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p> Nuggets de blé <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p></p> <p>Fromage blanc bio local de</p> <p> Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p></p> <p> Gâteau au citron cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 20/02/2023 au 24/02/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <hr/> <p>Riz bio</p> <hr/> <p>Pomme bio locale*</p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Crème de marron Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Poulet LR Gratin de chou fleur <i>(lait, gluten)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Orange bio*</p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Mâche Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Clafoutis brocolis, pommes de terre bio et mozzarella maison (œuf bio) <i>(œuf, lait)</i></p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <hr/> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Carottes râpées bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Tarte aux fromages cuisiné par nos équipes <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Banane bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p>Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <hr/> <p>Pont l'Évêque AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Banane bio*</p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque lait)</i></p> <hr/> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Produit local