



Menu Collège Paris Centre (2ème 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

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)



 Fricassée de lentilles bio,
 légumes bio et pdt bio



 Pont l'Évêque AOP
(lait)



Compote de pommes

 Pain spécial bio
(gluten)

Galette des rois

Crêpe au fromage
(lait, gluten)



 Rôti de veau bio sauce
 charcutière (moutarde,
 cornichon)
(céleri)

 Blé BIO
(gluten)

 Petits pois mijotés bio



Camembert
(lait)



Galette des Rois
(fruit à coque, gluten, lait, œuf)

 Pain bio
(gluten)

*** Menu Végétarien ***

  Carottes râpées bio locale

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



 Fusilli bio aux épinards
 bio et chèvre
(lait, gluten)



 Fromage blanc bio local de
 Sigy
(lait)



 Purée pomme bio du chef à
 la fleur d'oranger

 Pain bio
(gluten)





Menu Collège Paris Centre (2ème 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 bio
(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 bio
(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 bio
(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 bio
(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

Sauce ratatouille et pois cassés



Pennons bio

(gluten)



Gouda

(lait)



Clémentine bio *



Pain de campagne bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)

Chocolat au lait (tablette)

(soja, lait)



Lait bio

(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***



Salade verte bio



Vinaigrette bio au miel

(moutarde, sulfites)



Parmentier de lentilles corail

(lait)



Yaourt nature local bio



Quart de lait

(lait)

Sucre dose



Pain de campagne bio

(gluten)



Madeleine

(gluten, œuf)



Kiwi bio

MERCREDI

Nuggets de blé

(céléri, gluten)



Riz bio et petits légumes



Mimolette

(lait)



Pomme bio locale*



Pain de campagne bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)



Confiture d'abricots bio



Lait bio

(lait)

JEUDI

*** Menu Végétarien ***



Chou chinois

Vinaigrette bio et citron



Pizza tomate fromage

(gluten, lait)



Fromage blanc bio local

de Sigy

(lait)



et dosette de sucre blanc



Purée de pomme bio parfumée

à la fleur d'oranger maison



Pain de campagne bio

(gluten)



Petits beurre

(gluten, lait, œuf)



Banane bio

VENDREDI

Parmentier de lentilles vertes

(lait)



Pointe de Brie

(lait)



Banane bio*



Pain de campagne bio

(gluten)



Baguette bio

(gluten)



Confiture de fraises bio



Lait bio

(lait)





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

*** Menu Végétarien ***

-   Chou rouge frais bio local
-  Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne
(moutarde, sulfites)
- 
- Haricots rouges et maïs façon chili
- 
-  Pennes bio
(gluten)
- Fromage frais Carré frais
(lait)
- 
- Compote de pommes allégée en sucre
-  Baguette bio
(gluten)
- 
-  Baguette bio
(gluten)
- 
- Chocolat noir (tablette)
-  Orange bio

MARDI

-  Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio
- 
- Emmental
(lait)
- 
-   Pomme bio locale*
-  Baguette bio
(gluten)
- 
- Barre pâtissière à partage
(gluten, œuf)
-  Lait bio
(lait)

MERCREDI

-  Céleri rémoulade bio
(moutarde, œuf, sulfites, céleri)
- 
-  Steak de seitan bio
(blé et légumes)
(gluten, soja)
-  Épinards branches à la crème
(lait)
- 
-  Petit suisse nature bio
(lait)
-  Confiture d'abricots bio
-  Baguette bio
(gluten)
- 
-  Baguette bio
(gluten)
- Fromage fondu Vache qui rit
(lait)
-  Pomme bio

JEUDI

-  Salade verte bio
-  Vinaigrette bio au pesto
(lait, œuf)
-  Dés de cantal AOP*
(lait)
- 
-  Boulettes de sarrasin,
lentilles et légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)
- Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)
- 
-  Gâteau Vendéen
cuisiné par nos équipes
(gluten, œuf)
-  Baguette bio
(gluten)
- 
- Pain aux raisins
(gluten)
- et beurre
(lait)
-  Orange bio

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

-  Œuf dur bio
(œuf)
-  Mayonnaise bio
(moutarde, œuf)
- 
- Riz bio et légumes aux épices
- 
-  Banane bio*
-  Baguette bio
(gluten)
- 
-  Baguette bio
(gluten)
-  Pâte à tartiner bio
(fruit à coques, lait)
-  Lait bio
(lait)





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

Velouté de potiron et
pommes de terre
(céleri, lait)

Boulettes de sarrasin,
lentilles et légumes sauce
tomate

(céleri, gluten, lait)

Haricots verts extra fins



Pomme bio locale *

Pain de campagne bio
(gluten)

=====
Madeleine
(gluten, œuf)

Lait bio
(lait)

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte bio
 Vinaigrette bio aux herbes
(moutarde, sulfites)



Dahl de lentilles corail
(lait, moutarde)

et riz bio



Yaourt aux fruits
(lait)



Compote de pommes et
bananes allégée en sucre

Pain de campagne bio
(gluten)

=====
 Baguette bio
(gluten)
Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)
 Pomme bio

MERCREDI

Quenelle sauce
provençale
(gluten, œuf)

Purée cuisinée par nos
équipes de pommes de
terre bio local
(lait)



Cantal AOP*
(lait)



Clémentine bio*

Pain de campagne bio
(gluten)



Baguette bio
(gluten)
 Confiture d'abricots bio
Lait bio
(lait)

JEUDI

Endive bio Vinaigrette
bio balsamique au miel
(sulfites)
et édam
(lait)



Omelette BIO
(œuf, lait)
 Epinards branches à la
crème
(lait)



Crêpe nature sucrée
(lait, œuf, gluten)
Pain de campagne bio
(gluten)



=====
Gaufre poêlée
(soja, gluten, œuf)
Banane bio

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade de betteraves bio
 Vinaigrette bio à la ciboulette
(moutarde, sulfites)
Dés de mimolette
(lait)



Couscous de légumes bio
(gluten, soja, moutarde, sulfites)



Banane bio*

Pain de campagne bio
(gluten)



Baguette bio
(gluten)
Chocolat noir (tablette)
Lait bio
(lait)





MENU MATERNELLE VEGETARIEN



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

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

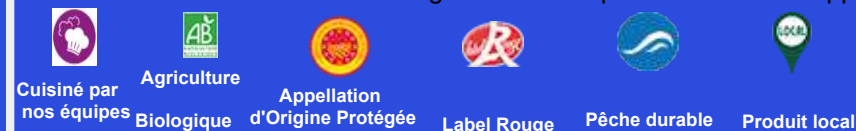
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pomme de terre bio  Emmental (lait)   Pomme bio locale*  Baguette bio (gluten)   Baguette bio (gluten)  Confiture d'abricots bio Compote de pommes allégée en sucre	*** Menu Végétarien *** (lait)  Chou blanc bio local  Vinaigrette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

* Aide UE à destinations des écoles

Inspirations
sOgeres

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

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

*** Menu Végétarien ***

  Tajine marocain
pois chiche, semoule
bio
(gluten, moutarde, fruit à coque)

Camembert
(lait)

  Pomme bio locale*

 Pain de campagne bio
(gluten)

Madeleine
(gluten, œuf)

 Lait bio
(lait)

MARDI

 Mâche
Vinaigrette bio et citron

 Riz bio
et légumes aux épices

 Yaourt nature local
bio Quart de lait
(lait)

Confiture d'abricots bio

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)
Chocolat noir (tablette)
Clémentine bio

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

  Carottes râpées bio local
 Vinaigrette moutarde bio
(moutarde, sulfites)

 Omelette bio
(œuf, lait)

 Pennes bio
(gluten)

Ratatouille à la niçoise

Edam
(lait)

Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

 Pain de campagne bio
(gluten)

 baguette bio
(gluten)

 Confiture de fraises bio
Compote de pommes allégée
en sucre

JEUDI

 Nuggets de blé
(gluten, œuf)

 Épinards branches à la
crème
(lait)

 Emmental bio*
(lait)

 Banane bio*

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Boudoirs
(gluten, lait, œuf)
Lait bio
(lait)

VENDREDI

Boulettes de sarrasin,
lentilles et
légumes sauce tomate
(céleri, gluten, lait)

 Purée Crécy (purée de
carottes et pommes de terre)

 Fromage blanc bio local de
Sigy
(lait)

 Sucre de canne CE

 Gâteau au citron
cuisiné par nos équipes
(gluten, œuf)

 Pain de campagne bio
(gluten)

 Baguette bio
(gluten)

 Confiture d'abricots bio
Banane bio

Inspirations
sOgeres

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Commerce
équitable



Décongelé



Cuisiné par
nos équipes



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant



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

