

Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023


Menu de la semaine


Lundi


*** Vacances ***

Potage Crécy (carotte, pdt)

Bolognaise de boeuf CHAR

 Coquillettes bio


 Fromage blanc bio local de
Sigy
Miel


 Ananas bio

Mardi


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

Salade iceberg

 Vinaigrette bio aux herbes


 Dahl de lentilles corails et riz
bio


Pointe de Brie

 Pomme bio de producteur local

Mercredi

*** Vacances ***

 Macédoine mayonnaise bio

 Filet de limande pmd sauce
citron

 Boulgour bio

Mimolette


 Ananas bio


Jeudi


*** Vacances ***

 Endives bio

 Vinaigrette bio et citron

 Sauté de boeuf lr sauce au
thym


 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

 Yaourt nature local bio Quart
de lait

Compote de pommes allégée en
sucre

Vendredi

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

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)

Lasagne ricotta épinard

 Camembert bio






 Banane bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy






Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 06/03/2023 au 10/03/2023

Menu de la semaine





Lundi

 Salade verte bio
 Vinaigrette bio au miel
—
 Filet de merlu pmd sauce
échalote
 Fusilli bio
—
 Yaourt nature local bio Quart
de lait
et dosette de sucre blanc
—
Poire au sirop






Mardi

 Salade de betteraves bio et
maïs
 Vinaigrette bio aux herbes
—
 Sauté de porc* Ir sauce aux
olives
Couscous de légumes BIO
 Semoule bio
—
Gouda
—
 Pomme bio de producteur local

Mercredi

*** Menu Végétarien ***
 Céleri bio local en rémoulade
—
 Omelette bio
 Haricots verts bio
—
 Cantal aop
—
Compote pomme nectarine
allégée en sucre

Jeudi

*** Les pas pareilles ***
  Guacamole au fromage
blanc bio du chef
—
 Goulash de boeuf Ir (paprika
doux, tomate)
 Lentilles mijotées bio
—
Camembert
—
 Banane bio

Vendredi

*** Menu Végétarien ***
Potage Crécy (carotte, pdt)
—
Haricots rouges et maïs façon chili
—
 Riz bio
—
Mimolette
—
 Orange bio


Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 13/03/2023 au 17/03/2023

Menu de la semaine

Lundi

Mâche

 Vinaigrette bio à l'échalote

 Sauté de veau bio sauce
crème champignons


 Petits pois mijotés bio

 Yaourt nature local bio Quart
de lait
Miel


Rocher noix de coco

Mardi

*** Menu Végétarien ***

 Endive bio

 Vinaigrette bio et citron

 Mélange boulgour brocolis
maïs et haricots rouges bio

 Pont l'Evêque aop

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Mercredi

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg

 Vinaigrette moutarde bio


Beignet stick mozzarella
Purée de potiron et pommes de
terre


 Edam bio

 Ananas bio

Jeudi

*** Menu Végétarien ***

 Guacamole au fromage
blanc bio du chef



 Sauté de dinde lr façon mafé


 Riz bio

Mimolette

 Banane bio

Vendredi

 Carottes râpées bio lcl
 Vinaigrette bio à la ciboulette

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce aurore

 Coquillettes bio

 Epinards branche bio au jus

Yaourt aromatisé



Tarte au flan DCG

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy




Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 20/03/2023 au 24/03/2023

Menu de la semaine


Lundi

 Carottes râpées bio lcl
 Vinaigrette bio au miel



 Poulet lr
  Purée du chef de
pommes de terre bio lcl





 Yaourt nature local bio Quart
de lait




Cocktail de fruits

Mardi

*** Menu Végétarien ***

 Chou blanc bio
 Vinaigrette bio au miel



 Dahl de lentilles corails et riz
bio




 Edam bio





Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

Mercredi

 COQUILLETTE agb AU
PESTO (ASST OK)




 Sauté de veau bio sauce
charcutière (moutarde, cornichon)

 Haricots blancs coco bio sauce
thym




 Pont l'Evêque aop



 Poire bio de producteur local


Jeudi

Salade iceberg
 Vinaigrette moutarde bio



Fish burger
Pommes de terre sautées en
lamelles



 Yaourt nature local bio Quart
de lait



 Orange bio

Vendredi

*** Menu Végétarien ***

Céleri rémoulade




PIZZA TOMATE, FROMAGE



Pointe de Brie



 PUREE POMME agb
PARFUMEE F.ORANGER


Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 27/03/2023 au 31/03/2023





Menu de la semaine

Lundi




***** Menu Végétarien *****

Chou chinois
 Vinaigrette bio à la ciboulette
Couscous de légumes bio
Edam
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

Mardi




 Salade de betteraves bio
Pavé de colin d'Alaska pmd sauce basquaise
 Riz bio
 Haricots verts bio
Yaourt aromatisé
 Pomme bio de producteur local

Mercredi




 Œuf dur bio
Nuggets de poulet
 Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)
Cantal aop
 Poire bio de producteur local

Jeudi

***** Menu Végétarien *****

 Carottes râpées bio lcl
 SC VINAIGRETTE agb AU PESTO (ACCOMP.)
Caponata (courgette BIO, olive, poivron)
 Pennes bio
Pointe de Brie
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

Vendredi

 Rillettes de sardine et céleri du chef
Sauté de boeuf lr façon bordelaise
 Lentilles mijotées bio
Fromage blanc bio
 Cake du chef aux épices (farine locale)


Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 03/04/2023 au 07/04/2023


Menu de la semaine

Lundi

Mâche


 Vinaigrette bio au basilic


 Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de terre)

 Yaourt nature local bio Quart de lait

Compote de pommes allégée en sucre et copeaux de chocolat noir

Mardi

 Salade de betteraves bio et maïs

 Sauté de porc* Ir au curry
Couscous de légumes BIO

 Semoule bio

Gouda


 Orange bio

Mercredi

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles


 Vinaigrette bio et citron


 Clafoutis printanier pdt bio et mozzarella (œuf bio et lait local)

 Fromage blanc bio

Compote pomme nectarine allégée en sucre

Jeudi

 Rillettes de sardine et céleri du chef

 Sauté de veau bio sauce sauce fermière



 Petits pois mijotés bio


Carré

 Banane bio


Vendredi

*** Menu Végétarien ***

  Carottes râpées bio lcl

 Vinaigrette bio au miel

Nuggets de blé

 Haricots verts bio

Yaourt aux fruits

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023

Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi


*** Menu Végétarien ***

 Salade de betteraves bio

 Vinaigrette bio et citron


 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio de producteur local

 Salade verte bio


 SC VINAIGRETTE agb AU
PESTO (ACCOMP.)

 Sauté de boeuf Ir marengo
Purée de potiron et pommes de
terre

 Fromage blanc bio

Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

*** Menu Végétarien ***

 Houmous de carotte du chef et
chip's de maïs


Caponata (courgette BIO, olive,
poivron)


 Pennes bio


Camembert

 Banane bio


Chou chinois

 Vinaigrette bio à l'échalote

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

 Epinards branche bio à la
crème

Edam

 Moelleux au chocolat et
pépites du chef (farine locale)


Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu de la semaine


Lundi

Salade iceberg

 Vinaigrette bio provençale

 Sauté de dinde lr au thym

  Purée du chef de
pommes de terre bio lcl


 Yaourt nature local bio Quart
de lait

Rocher noix de coco

Mardi

*** Menu Végétarien ***


Radis roses
et beurre

 Couscous de légumes bio


Carré

Compote de pommes et ananas
allégée en sucre

Mercredi

 Rillettes de sardine et céleri du
chef

 Rôti de veau bio au jus


 Haricots blancs coco bio sauce
thym


 Emmental bio


 Pomme bio de producteur local

Jeudi

*** Menu Végétarien *** **Bar à
entrée** ***

 Houmous de carotte du chef et
chip's de maïs

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce citron


 Fusilli bio

 Saint Nectaire aop

 Banane bio


Vendredi

*** Menu Végétarien ***

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)

PIZZA TOMATE, FROMAGE

 Fromage blanc bio

 Smoothie abricot pomme
banane du chef


Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Paris Centre (Adultes élémentaire 1 et 3èmes arrondissements)
Menus du 24/04/2023 au 28/04/2023


Menu de la semaine

Lundi

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

 Navarin d'agneau lr


 Lentilles mijotées bio


 Yaourt nature local bio Quart
de lait


Compote de pommes allégée en
sucre

Mardi

*** Vacances ***

 Salade de betteraves bio et
maïs

 Vinaigrette moutarde bio

 Filet de cabillaud pmd sauce
crème aux herbes

 Semoule bio

Pointe de Brie

 Kiwi bio

Mercredi

*** Vacances ***

 Endives bio

 Vinaigrette bio et citron

 Poulet lr

 Carottes bio

 Fromage blanc bio


Cocktail de fruits

Jeudi


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

 Concombres en rondelles bio

 Vinaigrette bio et citron


 Quiche aux légumes bio du
chef


 Cantal aop

 Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle du chef

Vendredi

*** Vacances ***

 Salade verte bio

 Vinaigrette moutarde bio

Enchilada (Haricots rouges, maïs)
Tortilla de blé

Mimolette

 Banane bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy