



Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement) Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio sauce tomate <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Yaourt bio brassé à la banane <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Repas de rentrée: Fish & Chip's ** Bar à desserts**</p> <p> Salade de tomate bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Poisson blanc pané croustillant pm <i>(gluten, poisson)</i></p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Pommes de terre quartiers</p> <p>Fromage frais Carré demi sel <i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat Yaourt bio brassé framboise abricot</p> <p>Mousse au chocolat au lait <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pastèque bio*</p> <p>Caponata (courgette BIO, olive, poivron) <i>(sulfites)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Rillettes de sardine et céleri cpne <i>(céleri, lait, moutarde, oeuf, poisson, sulfites)</i></p> <p> Escalope de dinde lr sauce végétal à la provençale Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Yaourt nature bio* le P'tit pré local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement)

Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>** Bar à entrée **</p> <p>Salade de haricots verts Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Macédoine mayonnaise bio <i>(moutardé, oeuf)</i></p> <hr/> <p>Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p>Galette emmental BIO <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Riz bio</p> <p>Ratatouille bio</p> <hr/> <p>Cantal aop* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Fruit bio*</p> <hr/> <p>Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>** Menu végétarien **</p> <p>Concombres en rondelles bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs cpne <i>(gluten, lait, moutarde)</i></p> <hr/> <p>Fromage blanc bio*</p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, oeuf, soja)</i></p> <hr/> <p>Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>Taboulé <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Filet de dinde lr façon jambon</p> <p>Omelette bio <i>(oeuf, lait)</i></p> <p>Courgettes (Courgettes fraîches bio LCL)</p> <p>Purée de pommes de terre bio <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Coulommiers bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Pastèque bio*</p> <hr/> <p>Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade verte bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Pizza au fromage DCG <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Yaourt nature bio* le P'tit pré local <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Purée de pomme bio parfumée à la vanille cpne</p> <hr/> <p>Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement)

Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Bolognaise de boeuf charolais</p> <p> Quenelle bio sauce tomate <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt bio brassé à la fraise <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Galette boulgour épeautre et légumes bio <i>(céleri, gluten)</i></p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait, sulfites)</i></p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Les pas pareilles *** *** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(oeuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Veg'mentier aux deux pommes cpne <i>(céleri, gluten, lait, soja)</i></p> <p> Salade verte bio</p> <p> Fromage blanc bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade verte bio et maïs bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Samoussa de légumes <i>(gluten, soja)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Tomme de pays bio* <i>(lait)</i></p> <p> Cake coco cpne (farine locale)</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement)

Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de tomates bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Sauté de porc* Ir sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte)</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <p></p> <p> Fromage frais fouetté bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio *</p> <p> Pain Ir <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pomelos bio*</p> <p></p> <p> Pâtes bio potiron, carotte bio  et mozzarella cpne <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Gouda bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain Spécial Ir <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Bar à topping d'entrée ***</p> <p> Salade verte bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> Topping au choix: Œuf dur <i>(oeuf)</i> Croutons <i>(gluten)</i> Mozzarella <i>(lait)</i></p> <p> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p><i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Ir <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Gratin de courgettes bio <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature bio* le P'tit pré local <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et poires Copeaux de chocolat noir</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

 Appellation d'Origine
Protégée

 Certifié Label Rouge

 Cuisiné par nos
équipes

 Issu de l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement)

Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres en rondelles bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Emmental bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p>	<p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Saute de dinde lr sauce façon orientale</p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) (gluten, moutarde, soja, sulfites)</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p>Gouda (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr (gluten, lupin)</p>		<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p>  Tajine de pois chiches et boulgour bio cpne (gluten, moutarde, sulfites)</p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio* (lait)</p> <p> Gâteau de maïs cpne (farine de blé locale) (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p>	<p>  Carottes râpées bio lcl</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p>Dahl de lentilles corails (lait, moutarde)</p> <p> Riz bio</p> <p> Yaourt nature bio* le P'tit pré local (lait)</p> <p> coulis de fruits rouges</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement)

Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>** C'est la fête : AUSTRALIE ** **Menu Végétarien**</p> <p> Salade de mâche et betteraves rouges bio et olives noires</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p>Galette de boulgour, haricot rouge ,poivron,cheddar et sauce tomate <i>(gluten,oeuf,lait)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage frais fouetté bio* <i>(lait)</i></p> <p> Assiette de fruits bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>** C'est la fête : ARGENTINE **</p> <p>Salade iceberg vinaigrette chimichurri <i>(sulfites)</i></p> <p> Sauté de boeuf lr sauce barbecue <i>(sulfites)</i></p> <p> Quenelle bio sauce tomate <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <p> Haricots rouges maïs et butternut cpne <i>(sésame)</i></p> <p> Yaourt bio nature Confiture de lait <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten,lupin)</i></p>		<p>** C'est la fête : JAPON - Menu Végétarien **</p> <p>Radis noir râpé et vinaigrette moutarde <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p></p> <p>  Riz bio sauce teriyaki et oeuf dur bio cpne <i>(gluten,oeuf,sésame,soja,sulfites)</i></p> <p></p> <p> Smoothie ananas passion cpne <i>(lait)</i></p> <p>Sablés coco <i>(gluten,oeuf)</i></p> <p> Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>** C'est la fête : FRANCE **</p> <p> Salade de tomate bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p></p> <p>  Brandade de poisson pmd cpne <i>(céleri,gluten,lait,poisson)</i></p> <p> Nuggets de blé DCG <i>(céleri,gluten)</i></p> <p> Purée de pommes de terre bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cake nature cpne (farine LCL) <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p> Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>

Paris Centre (Collège 1-3ème arrondissement)

Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Dahl de lentilles corails <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain Ir <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade verte bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Sauté de veau bio au jus</p> <p> Quenelle bio sauce tomate <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Macaroni bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Pain Spécial Ir <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>—</p> <p>—</p> <p>—</p>	<p>*** Le grand Repas ***</p>	<p>*** Bar à entrée*** ***Menu Végétarien ***</p> <p> Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Guacamole au fromage blanc bio <i>(lait)</i></p> <p> Houmous bio <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Hamburger végétarien <i>(céleri, gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt nature bio* le P'tit pré local <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>