

Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 30/12/2019 au 03/01/2020

Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR

Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 06/01/2020 au 10/01/2020

Menu de la semaine

Lundi

Pizza tomate et fromage

Sauté de boeuf lbr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

Steak de soja sauce tomate basilic

Haricots verts bio

Mimolette
Gouda

Fruit bio local au choix

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien

Emincé d'endives bio

Chou rouge bio

Vinaigrette maison bio

Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés

Yaourt nature bio

Yaourt bio à la vanille

Fruit bio au choix

Mercredi

Soupe de lentilles bio au cumin

Escalope de dinde lbr sauce paprika et persil

Curry de légumes bio et pommes de terre bio

Petits pois mijotés bio

Yaourt nature bio local de Sigy

Fruit bio au choix

Jeudi

Aujourd'hui c'est végétarien & Galette des rois

Salade croquante bio aux pommes et oranges

Carottes râpées bio

Vinaigrette bio au miel

Claoutis de chou fleur, curry, mozzarella, pdt bio

Petit suisse nature bio

Yaourt bio brassé à la banane

Dessert festif

Vendredi

Salade de betteraves bio

Vinaigrette maison bio

Macédoine mayonnaise bio

Paëlla de la mer et riz bio

Riz bio et légumes aux épices

Cantal aop

Saint Nectaire aop

Fruit bio au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres RESTAURATEUR



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 13/01/2020 au 17/01/2020

Menu de la semaine

Lundi

-  Salade de lentilles bio
-  Salade de haricots blancs à la marocaine agb
-  Vinaigrette maison bio
-
- Saucisse de Toulouse
-  Steak de seitan bio (blé et légumes)
-  Carottes bio
-
- Bûche mélangée Coulommiers
-
-  Fruit bio au choix

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien

-  Potage Crécy bio
-
- Quenelles nature sauce aurore
-  Riz bio
-
-  Emmental bio
-  Camembert bio
-
-  Fruit bio au choix

Mercredi

-  Salade coleslaw bio
-  Carottes râpées bio
-
-  Rôti de veau lr au jus
- Boulette de soja tomatée*
- Potatoes
- Sauce cocktail
-
-  Yaourt nature bio
-  Yaourt bio brassé à la fraise
-
-  Fruit bio au choix

Jeudi

Aujourd'hui c'est végétarien

-  Salade verte bio
-  Chou rouge bio
-  Vinaigrette maison bio
-
-  Omelette bio
-  Purée de courges butternut et pommes de terre bio
-
-  Comté aoc
-  Fourme d'ambert aop
-
-  Fruit bio au choix

Vendredi

Animation: Les pas pareille

-  Râpé de céleri bio
-  Chou blanc bio
- Sauce crème ciboulette
-
-  Poisson meunière pdu frais Citron
-  Fusilli bio aux épinards et chèvre
-  Epinards branches bio au gratin
-
-  Fromage blanc bio
-  Yaourt brassé bio au citron
-
-  Gâteau sucré au potiron du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres RESTAURATEUR



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 20/01/2020 au 24/01/2020

Menu de la semaine

Lundi

 Choux bicolores bio
 Emincé d'endives bio
 Vinaigrette maison bio

 Sauté de veau lbr marengo
(tomate et champignons)
 Gratin de pâtes bio, brocolis bio
cheddar et mozzarella
 Carottes bio fraîches
assaisonnement ciboulette

Tomme blanche
Camembert

Tarte au flan

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien

 Salade de pâtes bio
 Salade de pommes de terre bio
 Vinaigrette maison bio

 Steak de lentilles bio
 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)
à la tomate et basilic

 Chaource aop
 Camembert bio

 Assiette de fruits bio

Mercredi

 Pamplemousse bio
 Carottes râpées bio
 Vinaigrette bio à l'échalote

Filet de lieu sauce basilic
*Boulettes de soja sauce aigre
douce*

 Purée de pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop
Saint Paulin

 Flan à la vanille nappé caramel
bio

Jeudi

***Aujourd'hui c'est végétarien
& Mission anti-gaspi***

 Salade verte bio
 Vinaigrette maison bio

Sorrisi ricotta aux épinards

 Yaourt bio à la vanille
 Yaourt bio à la myrtille

 Fruit bio local
au choix

Vendredi

 Potage paysan bio

 Pavé de merlu pdu sauce
ciboulette

 Mélange boulgour bio brocolis
et haricots rouges

 Boulgour bio

Tomme grise
 Cantal aop

 Fruit bio
au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres
RESTAURATEUR



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 27/01/2020 au 31/01/2020

Menu de la semaine

Lundi

Bar à desserts

 Carottes râpées bio

 Emincé d'endives bio

 vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

 Emincé de dinde lbr sauce moutarde

Quenelle nature sauce tomate

 Brocolis bio en persillade

 Riz bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

 Pêche au sirop bio

 Poire au sirop bio Chantilly

Sauce chocolat

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien

 Pamplemousse bio

 Chou rouge bio

 Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella

Montboissier

Gouda

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat

Mercredi

 Salade verte bio

 Vinaigrette maison bio

 Céleri rémoulade bio

 Sauté de boeuf lbr sauce piquante

Haricot vert'mentier (haché végétal)

 Haricots verts bio

 Semoule bio

 Yaourt bio à la myrtille

 Yaourt brassé bio au citron

 Fruit bio au choix

Jeudi

Aujourd'hui c'est végétarien et RDV les copains!

 Salade de pâtes bio

 Salade de riz bio composée

Pizza au fromage

 Salade verte bio

 Comté aoc

Bûche mélangée

 Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef

Vendredi

Bar à entrées

Pâté de campagne*

 Guacamole au fromage blanc bio

 Oeuf dur bio et cornichon

 Dés de poisson pdu sauce béchamel aux épices douces
Clafoutis lentilles et mozzarella

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt nature local bio Quart de lait

 Fruit bio au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Pêche durable

Plat du chef

Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 03/02/2020 au 07/02/2020

Menu de la semaine

Lundi

-  Chou rouge bio
-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette maison bio
-
-  Sauté de dinde lbr sauce végétale provençale
-  Steak de seitan bio (blé et légumes)
-  Carottes bio
-  Riz bio
-
-  Petit suisse nature bio
-  Yaourt nature bio
-
-  Fruit bio au choix

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien

-  Salade croquante bio aux pommes et oranges
-  Emincé d'endives bio
-  Vinaigrette maison bio
-
- Quenelle nature sauce nantua
-  Boulgour bio
-
- Edam
- Emmental
-
-  Poire au sirop bio
-  Pêche au sirop bio

Mercredi

-  Pamplemousse bio
-  Céleri rémoulade bio
-
- Pavé de colin sauce végétale champignons crémée
-  Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés
-  Ratatouille bio
-  Coquillettes bio
-
-  Fromage blanc bio sucré différemment
- Sucre de canne CE
- Coulis de mangue
-
-  Fruit bio au choix

Jeudi

La Chandeleur & Bar à desserts

-  Carottes râpées bio
-  Chou rouge bio
-  et maïs bio
-  Vinaigrette maison bio
-
-  Oeuf dur agb sauce aurore
-  Haricots verts bio
-
-  Carré frais bio
-
-  Crêpe sucrée bio
- Sauce chocolat
-  Confiture de fraises bio
- Sucre de canne CE

Vendredi

- Saucisson à l'ail* et cornichon
- Guacamole au fromage blanc BIO
-
- Brandade de poisson (purée BIO)
-  Parmentier bio végétal
- Mâche
-
-  Pont l'Evêque aop
-  Munster aop
-
-  Fruit bio local au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres RESTAURATEUR



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Paris 2 (Collège-lycée)
Menus du 24/02/2020 au 28/02/2020

Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan

 *Mélange boulgour bio brocolis et haricots rouges*

 Carottes bio fraîches

 Boulgour bio

 Pont l'Evêque aop

 Cantal aop

 Fruit bio au choix

Mardi

Aujourd'hui c'est végétarien & Bar à entrées

 Betteraves bio et pomme bio

 Brocolis bio

 Salade de haricots verts bio à l'échalote

 Vinaigrette maison bio

 Pâtes bio à la ratatouille et lentilles corail

 Edam bio

 Gouda bio

 Fruit bio local au choix

Mercredi

 Carottes râpées bio

 Salade verte bio

 Vinaigrette maison bio

 Bifteck haché bio jus aux oignons

Epinar'mentier (Parmentier purée pomme de terre épinards sur haché végétal de soja)

 Epinards branche bio à la crème

 Pommes de terre bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt nature bio

 Fruit bio au choix

Jeudi

Aujourd'hui c'est végétarien

 Céleri rémoulade bio

 Salade coleslaw bio

 Omelette bio

Ketchup

Pommes noisette

 Yaourt nature local bio Quart de lait

 Fruit bio au choix

Vendredi

Rdv les copains

 Potage paysan bio

Dés de poisson sauce armoricaine

Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)

 Légumes couscous bio

 Semoule bio

 Coulommiers bio

 Bûche de chèvre bio

  Cake au chocolat épicé bio du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Sogeres RESTAURATEUR



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef