



# Paris 2 (Maternelle)

## Menus du 30/12/2019 au 03/01/2020



### Menu de la semaine

#### Lundi

 Salade verte bio

 Vinaigrette maison bio

Pizza au fromage

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Purée de pommes pêches bio

 Baguette bio

 Chocolat au lait et noisettes bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

#### Mardi

**\*\*Repas fin  
d'année\*\*et\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\***

 Salade de mâches et  
betteraves rouges bio

 et dés de cantal aop

 Vinaigrette maison bio

 Fusilli bio aux épinards et  
chèvre

Brownie  
et sa crème anglaise

Gaufre poudrée

 Fruit bio

 Lait bio briquette

#### Mercredi

#### Jeudi

**\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\*\***

 Chili sin carne bio (haché  
végétal)

 Riz bio

 et emmental râpé bio

 Fruit bio

 Galette pur beurre bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

#### Vendredi

 Pamplemousse bio

 Poisson meunière pdu frais  
 Purée de brocolis bio (PDT  
fraîches)

 Fromage blanc bio façon tatin

 Quatre quarts bio

 Fruit bio

 Jus de raisin bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Paris 2 (Maternelle)

## Menus du 06/01/2020 au 10/01/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

Pizza à l'emmental  
et mozzarella

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

*Steak de soja sauce tomate  
basilic*

 Haricots verts bio

 Fruit bio local

 Madeleine bretonne bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Lait bio

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\*\*

 Emincé d'endives bio

  Vinaigrette maison bio

 Pâtes bio sauce ratatouille et  
pois cassés

 Yaourt nature bio

 Baguette bio

 Carré frais bio

 Fruit bio

Eau aromatisée à la fraise

## 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

Muffin vanille pépites de chocolat

 Fruit bio

 Briquette de jus de pommes  
bio

## Jeudi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien  
& Galette des rois\*\*\*

 Salade croquante bio aux  
pommes et oranges

 Vinaigrette bio au miel

 Cloutis de chou fleur, curry,  
mozzarella, pdt bio

Dessert festif

 Baguette bio

 Chocolat au lait et noisettes bio

 Fruit bio

 Lait bio

## Vendredi

 Paëlla de la mer et riz bio  
 Riz bio et légumes aux épices

 Cantal aop

 Fruit bio

 Mini cake aux pépites de  
chocolat bio

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 2 (Maternelle)  
Menus du 13/01/2020 au 17/01/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

Salade de lentilles bio  
et bûche mélangée  
 Vinaigrette maison bio  
—  
Saucisse de Toulouse  
 Steak de seitan bio (blé et  
légumes)  
 Carottes bio  
—  
 Fruit bio

—

Baguette bio  
 Confiture de fraises bio  
 Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio  
 Jus de pommes bio

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\*\*

Potage Crécy bio  
 et emmental râpé bio  
—  
Quenelles nature sauce aurore  
 Riz bio  
—  
 Fruit bio

—

Marbré au chocolat  
 Purée de pommes pêches bio  
 Lait bio

## Mercredi

Salade coleslaw bio  
—  
 Rôti de veau lr au jus  
*Boulette de soja tomatée*  
Potatoes  
Sauce cocktail  
—  
 Yaourt bio brassé à la fraise

—

Cookies tout chocolat bio  
 Fruit bio  
Eau aromatisée à la fraise

## Jeudi

\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\*\*

Omelette bio  
 Purée de courges butternut et  
pommes de terre bio  
—  
 Comté aoc  
—  
 Fruit bio

—

Baguette bio  
 Confiture d'abricots bio  
 Coupelle de purée de pommes  
bio  
 Jus d'orange bio

## Vendredi

\*\*\*Animation: Les pas pareille\*\*\*

Chou blanc bio  
Sauce crème ciboulette  
—  
 Poisson meunière pdu frais  
Citron  
 Fusilli bio aux épinards et  
chèvre  
 Epinards branches bio au  
gratin  
—  
 Gâteau sucré au potiron du  
chef

—

Viennoiserie bio  
 Fruit bio  
 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Paris 2 (Maternelle)  
Menus du 20/01/2020 au 24/01/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

 Choux bicolores bio  
Dés de tomme blanche  
 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  
—  
Tarte au flan

 Galette pur beurre bio  
 Fruit bio  
 Lait bio

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

 Steak de lentilles bio  
 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)  
à la tomate et basilic  
—  
 Chaource aop  
—  
 Assiette de fruits bio

 Baguette bio  
 Confiture de mûre bio  
 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio  
 Lait bio

## Mercredi

 Pamplemousse bio  
—  
Filet de lieu sauce basilic  
*Boulettes de soja sauce aigre  
douce*  
 Purée de pommes de terre bio  
—  
 Flan à la vanille nappé caramel  
bio

Gâteau fourré au chocolat  
 Fruit bio  
 Jus de raisin bio

## Jeudi

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

 Salade verte bio  
 Vinaigrette maison bio  
—  
Sorrisi ricotta aux épinards  
—  
 Fruit bio local

 Mini cake aux pépites de  
chocolat bio  
 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio  
 Lait bio

## Vendredi

 Potage paysan bio  
 et dés de cantal aop  
—  
 Pavé de merlu pdu sauce  
ciboulette  
 Mélange boulgour bio brocolis  
et haricots rouges  
 Boulgour bio  
—  
 Fruit bio

 Baguette bio  
 Carré frais bio  
 Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio  
 Jus d'orange bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



# Paris 2 (Maternelle)

## Menus du 27/01/2020 au 31/01/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

 Carottes râpées bio  
et bûche mélangée  
 vinaigrette bio moutarde à  
l'ancienne  
 Emincé de dinde lbr sauce  
moutarde  
*Quenelle nature sauce tomate*  
 Brocolis bio en persillade  
 Riz bio  
 Pêche au sirop bio

 Viennoiserie bio  
 Fruit bio  
 Lait bio

## Mardi

**\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\*\***

 Pamplemousse bio  
 Pâtes bio potiron, carotte et  
mozzarella  
 Crème dessert bio à la vanille

 Baguette bio  
 Chocolat au lait et noisettes bio  
 Fruit bio  
 Lait bio

## Mercredi

 Salade verte bio  
  Vinaigrette maison bio  
 Sauté de boeuf lbr sauce  
piquante  
*Haricot vert'mentier (haché  
végétal)*  
 Haricots verts bio  
 Semoule bio  
 Yaourt bio à la myrtille

 Madeleine bretonne bio  
 Fruit bio  
 Briquette de jus de pommes  
bio

## Jeudi

**\*\*\*Aujourd'hui c'est  
végétarien\*\*\***

 Salade de riz bio composée  
  Vinaigrette maison bio  
Pizza au fromage  
et mozzarella  
 Salade verte bio  
Purée de pomme bio  
parfumée à la vanille du chef

 Baguette bio  
 Confiture de mûre bio  
 Fruit bio  
 Jus d'orange bio

## Vendredi

Pâté de campagne\*  
et cornichon  
*Oeuf dur BIO*

 Dés de poisson pdu sauce  
béchamel aux épices douces  
*Clafoutis lentilles et mozzarella*  
 Lentilles mijotées bio  
Yaourt nature local bio Quart  
de lait

 Cookies tout chocolat bio  
 Fruit bio  
 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Paris 2 (Maternelle)

## Menus du 03/02/2020 au 07/02/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

 Sauté de dinde lbr sauce végétale provençale

 Steak de seitan bio (blé et légumes)

 Carottes bio

 Riz bio

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio

 Viennoiserie bio

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Eau aromatisée à la fraise

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

 Salade croquante bio aux pommes et oranges et dés d'emmental

 Vinaigrette maison bio

Quenelle nature sauce nantua

 Boulgour bio

 Purée de pommes pêches bio

 Baguette bio

 Carré frais bio

 Fruit bio

 Jus de pommes bio

## Mercredi

 Pamplemousse 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

 Quatre quarts bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

## Jeudi

\*\*\*La Chandeleur\*\*\*

 Chou rouge bio

 et maïs bio

dés de mimolette

 Vinaigrette maison bio

 Oeuf dur agb sauce aurore

 Haricots verts bio

 Crêpe sucrée bio

 Confiture de fraises bio

 Baguette bio

 Chocolat au lait et noisettes bio

 Fruit bio

 Jus d'orange bio

## Vendredi

Brandade de poisson (purée BIO)

 Parmentier bio végétal

Mâche

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio local

Brioche en tranche

 Coupelle de purée de pommes bio

 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille





# Paris 2 (Maternelle)

## Menus du 10/02/2020 au 14/02/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

 Sauté de veau lbr sauce charcutière

 Curry de légumes bio et pommes de terre bio

 Riz bio

Coulommiers

 Fruit bio

 Baguette bio

 Chocolat au lait et noisettes bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

 Carottes râpées bio locales

 Dés de Saint Nectaire aoc

 Vinaigrette maison bio

Galette emmental

 Brocolis bio sauce béchamel

Tarte noix de coco et framboise

 Quatre quarts bio

 Fruit bio

 Jus d'orange bio

## Mercredi

\*\*\*Menu saveurs de montagne\*\*\*

Soupe montagnarde  
 et emmental râpé bio

 Rôti de dinde lr et sauce fromage à raclette  
Sauce aux trois fromages

 Pennes bio

Purée de pomme et myrtille

 Cookies tout chocolat bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

## Jeudi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*

Flan de patate douce, pomme de terre et mozzarella

 Salade verte bio

 Yaourt nature bio

 Fruit bio

 Mini cake aux pépites de chocolat bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

## Vendredi

 Chou blanc bio

 et gouda agb  
Sauce crème ciboulette

Filet de lieu frais sauce citron persillée

Clafoutis lentilles et mozzarella

 Petits pois mijotés bio

 Semoule bio

 Fruit bio

 Baguette bio

 Vache qui rit bio

 Fruit bio

 Jus de raisin bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Paris 2 (Maternelle)

## Menus du 17/02/2020 au 21/02/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

 Carottes râpées bio locales  
 Vinaigrette maison bio

 Sauté de boeuf lbr sauce piquante  
*Boulettes soja et tomate sauce tomate*

 Ratatouille bio  
 Blé bio

 Petit suisse nature bio

Gaufre poudrée  
 Fruit bio  
Eau aromatisée à la fraise

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

 Chili sin carne bio (haché végétal)  
 Riz bio

 Camembert bio

 Fruit bio

 Madeleine bretonne bio  
 Fruit bio  
 Lait bio briquette

## Mercredi

 Salade de mâches et betteraves rouges bio  
 Vinaigrette bio à l'échalote

 Sauté d'agneau lbr sauce forestière (champignons)  
*Omelette BIO*

 Haricots blancs coco bio sauce tomate

 Flan à la vanille nappé caramel bio

 Baguette bio  
 Vache qui rit bio  
 Fruit bio  
 Briquette de jus de pommes bio

## Jeudi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

Taboulé (semoule BIO)

 Quiche aux légumes bio du chef

 Salade verte bio

 Yaourt bio à la myrtille

 Galette pur beurre bio  
 Fruit bio  
 Lait bio briquette

## Vendredi

 Potage de légumes variés bio  
 et dés de cantal aop

 Pavé de merlu pdu sauce tomate

 Fondant bio au potiron épicé (gingembre) du chef

 Purée de courge butternut bio (pdt locales)

 Fruit bio

 Baguette bio  
 Chocolat au lait et noisettes bio  
 Fruit bio  
 Jus d'orange (20cl) bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Paris 2 (Maternelle)  
Menus du 24/02/2020 au 28/02/2020



# Menu de la semaine

## Lundi

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan

 Mélange boulgour bio brocolis et haricots rouges

 Carottes bio fraîches

 Boulgour bio

—

 Cantal aop

—

 Fruit bio

—

Cake breton en barre

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Lait bio

## Mardi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

 Salade de betteraves bio

  Vinaigrette maison bio

—

 Pâtes bio à la ratatouille et lentilles corail

 et emmental râpé bio

—

 Fruit bio local

—

 Baguette bio

 Carré frais bio

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

 Jus de pommes bio

## Mercredi

 Carottes râpées 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

—

 Baguette bio

 Chocolat au lait et noisettes bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette

## Jeudi

\*\*\*Aujourd'hui c'est végétarien\*\*\*

 Céleri rémoulade bio

—

 Omelette bio

Ketchup

Pommes noisette

—

 Yaourt nature local bio Quart de lait

—

 Viennoiserie bio

 Fruit bio

Eau aromatisée au citron

## Vendredi

Dés de poisson sauce armoricaine

*Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)*

 Semoule bio

—

 Coulommiers bio

—

  Cake au chocolat épicé bio du chef

—

Brioche aux pépites de chocolat

 Coupelle de purée de pommes bio

 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille