



Paris 3 (Elémentaires)

Menus du 06/05/2019 au 10/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage

Sauté de boeuf charolais
sauce au thym

Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

Boulgour bio

Pont l'Evêque aop

Munster aop

Fruit bio
au choix

Mardi

**** Menus 4C ****

Brocolis en salade
Salade de betteraves rouges

Vinaigrette maison bio

Escalope dinde lbr curry

Fusilli bio

Yaourt nature local bio Quart
de lait

Mercredi

Jeudi

**** Aujourd'hui c'est végétarien!**

**

Salade de tomates bio

Carottes râpées bio

Vinaigrette maison bio

Lentilles mijotées, pomme de
terre et légumes bio

Petit suisse nature bio

Fromage blanc bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Coupelle de purée de pêches

Vendredi

**** Menus 4C ****

Concombres en cubes bio

Salade verte bio

et gouda agb

Vinaigrette bio aux herbes

Pavé de colin sauce bercy (persil,
échalote)

Ratatouille bio et PDT bio

Tarte aux myrtilles

Pain bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 3 (Elémentaires)
Menus du 13/05/2019 au 17/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

**** Menus 4C ****

Radis roses
et beurre

 Sauté de porc lbr sauce
dijonnaise

 Sauté de dinde lbr sauce
dijonnaise (moutarde)

 Gratin de courgettes bio

Flan au chocolat
Flan à la vanille

Mardi

**** Aujourd'hui c'est végétarien! ****

Champignons à la grecque

 Salade de haricots verts bio à
l'échalote

 Vinaigrette maison bio

 Mélange boulgour bio brocolis
et haricots rouges

 Fromage blanc bio sucré
différemment

Confiture de fraises
Sucre roux

 Pomme bio de producteur local

Mercredi

 Salade coleslaw bio

Filet lieu sauce carotte

 Petits pois mijotés bio

 Saint Nectaire aop

Pêches au sirop

Baguette
Vache qui rit
Fruit

Jeudi

**** Menu 4C ****

Pâté de campagne*
et cornichon

Pâté de mousse de canard

 Rôti de veau lbr au jus

 Coquillettes bio
Emmental râpé

Assiette de fruits frais

Vendredi

**** Animaton: Les pas pareilles ****

 Concombre bio et maïs bio

 Salade de tomates bio

 vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne

Colin florentine à la vache qui rit
(épinards BIO)

Cantafrais
Cantadou ail et fines herbes

 FRUIXE agb POMME, FRAISE
agb COPEAUX CHOCOLAT
BLANC

 Pain 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 3 (Elémentaires)
Menus du 20/05/2019 au 24/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

Brocolis bio
 Salade de betteraves bio
 Vinaigrette maison bio
 Quenelles nature sauce aurore
 Courgettes bio
 Fourme d'ambert aop
 Munster aop
 Pomme de producteur local
 Pain spécial

Mardi

**** Menu 4C ****
 Salade de tomates bio
 Vinaigrette maison bio
 Poulet lbr au jus
 Pennes bio
 Emmental râpé
 Crème dessert chocolat de la
 fromagerie Maurice

Mercredi

Samoussa au poulet
 Jambon blanc* lbr
Jambon de dinde LBR
 Purée de pommes de terre bio
 Camembert
 Fruit bio
 Viennoiserie
 Coupelle de purée de pommes
 et abricots bio
 Eau

Jeudi

**** Aujourd'hui c'est végétarien! ****
 Concombres en cubes bio
 Cour'slaw bio
 Vinaigrette au fromage blanc
 bio
 Omelette bio
 Carottes bio fraîches
 au persil
 Yaourt nature local de Sigy
 Cake coco du chef (oeuf bio
 farine locale)

Vendredi

**** Amuse-bouche: Cake sucré à
 la farine de blé noir & La fête
 des voisins ****
 Salade verte bio
 Salade de tomates bio
 et mozzarella
 Vinaigrette bio balsamique
 Poisson meunière frais
 Ketchup
 Potatoes
 Purée de pommes locales du
 chef
 Pain 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 3 (Elémentaires)

Menus du 27/05/2019 au 31/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

** Menu 4C **

Salade de lentilles
Haricots blancs, tomates,
concombres et olives
et dés d'emmental

 Vinaigrette maison bio

 Sauté de boeuf charolais
sauce piquante

 Ratatouille bio et boulgour bio

 Fruit bio
au choix

Mardi

** Aujourd'hui c'est végétarien! & Menus sicilien **

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

 Torsades bio sauce caponata
(tomate, courgette, poivron,
oignon, olive, ail)

 Gorgonzola aop

Fruit
au choix
Pain spécial

Mercredi

 Salade de tomates bio

 Vinaigrette bio à la ciboulette

 Emincé de dinde lbr sauce
olive

 Haricots verts bio

 Yaourt nature bio

 Cake nature (oeuf bio et farine
locale)

Baguette
Barre de chocolat

 Fruit bio

 Lait bio briquette

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Paris 3 (Elémentaires)
Menus du 03/06/2019 au 07/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves

 Raviolis bio au tofu sauce tomate

 Yaourt nature bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Mardi

**** Menu 4C ****

Filet de lieu frais sauce niçoise
 Courgettes bio et boulgour bio

 Edam bio

 Gouda bio

 Fruit bio au choix

Mercredi

 Carottes râpées bio
 Vinaigrette maison bio

 Rôti de dinde lbr
Mayonnaise

 Spaghetti bio

 Cantal aop

Crème dessert au chocolat

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
 Lait bio briquette

Jeudi

**** Aujourd'hui c'est végétarien! ****

 Rillettes de sardine et céleri du chef

 Couscous végétarien bio

 Semoule bio

Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice

Fruit au choix

Vendredi

**** Repas Espagnol & Menus 4C ****

Gaspacho de tomates

 Paëlla de la mer et riz bio

FROMAGE BLANC AGB,
PARFUME AU SIROP CASSIS
ET BASILIC

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 3 (Elémentaires)

Menus du 10/06/2019 au 14/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de lentilles
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
marengo

 Carottes bio à l'ail

Vache qui rit
Fraidou

Fruit
au choix

 Betteraves bio et maïs bio
 Vinaigrette maison bio

 Poulet lbr au jus

 Pommes de terre cubes bio
persillées

Brie individuel

 Fruit bio

Viennoiserie

 Purée de pomme pêches bio
Eau

** Menu 4C **

 Tomate bio et Mozzarella

 Salade verte bio
et mozzarella

 Vinaigrette maison bio

Nuggets de volaille

 Petits pois mijotés bio

 Cake au gingembre du chef

Amuse-bouche: Churros de pommes de terre

 Rillettes de canard du chef
Pain navette

Brandade de poisson (purée BIO)

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

Fruit
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille



Paris 3 (Elémentaires)

Menus du 17/06/2019 au 21/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

**** La fête des fruits et légumes frais & Menus 4C ****

-  Emincé de dinde lbr sauce kebab
-  Riz bio
-
- Coulommiers Carré
-
- Pastèque

Mardi

**** La fête des fruits et légumes frais ****

-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette bio balsamique
-
- Saucisse chipolatas*
- Saucisse de volaille façon chipolatas*
- Pommes noisette
-
-  Yaourt nature local bio Quart de lait
-
- Coulis fraise et menthe Boudoir

Mercredi

**** La fête des fruits et légumes frais ****

-  Melon bio
-
-  Sauté de boeuf charolais printanier
-  Epinards et semoule bio
-
-  Cantal aop
-
-  Cake à la carotte bio
-
- Pompon
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette

Jeudi

**** Aujourd'hui c'est végétarien & La fête des fruits et légumes frais ****

-  Concombre bio tzaziki
-
-  Omelette bio
-  Purée de brocolis bio (PDT fraîches)
-
- Petit Moulé Cantafrais
-
-  Purée de pommes locales à la vanille du chef

Vendredi

**** La fête des fruits et légumes frais & Menus 4C ****

- Remoula'dill de légumes
-
- Pavé de colin sauce curry
-  Pennes bio
- Emmental râpé
-
-  Banane bio
- Chantilly
- Vermicelles au chocolat

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



Paris 3 (Elémentaires)

Menus du 24/06/2019 au 28/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

** Menu 4C **

 Melon bio
 Pastèque bio

 Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbe de provence)

 Courgettes bio

Flan au chocolat
Flan à la vanille

Mardi

** Aujourd'hui c'est végétarien! & Menus 4C **

Pizza au fromage
 Salade verte bio

Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

Riz au lait

Mercredi

Radis roses en rondelles
 Vinaigrette maison bio

 Sauté de dinde lbr sauce aux olives

 Carottes bio fraîches

 Emmental bio

Beignet parfum chocolat

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit

 Lait bio briquette

Jeudi

** Animation: Les pas pareilles **

 Salade verte bio

 Salade de tomates bio

 Vinaigrette maison bio

 Rôti de boeuf charolais froid
Mayonnaise

 Lentilles mijotées bio locales
IDF

Mimolette
Edam

Ile flottante
sauce au cacao

Vendredi

 Salade de pâtes bio
 Riz bio niçois

Pavé de merlu au citron persillé

 Purée d'épinards et pommes de terre bio

 Pont l'Evêque aop

 Fourme d'ambert aop

 Fruit bio
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille