



Paris 3 (Maternelle)
Menus du 06/05/2019 au 10/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

Sauté de boeuf charolais
sauce au thym

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

Boulgour bio

Munster aop

Fruit bio

Baguette

Confiture de fraise

Coupelle de purée de pommes et
coings

Sirop de grenadine

Mardi

Salade de betteraves rouges

Vinaigrette maison bio

Escalope dinde lbr curry

Fusilli bio

Yaourt nature local bio Quart
de lait

Baguette

Barre de chocolat

Fruit bio

Lait bio

Mercredi

Jeudi

**** Aujourd'hui c'est végétarien!**

**

Lentilles mijotées, pomme de
terre et légumes bio

Petit suisse nature bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Brioche

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Lait bio

Sirop de fraise

Vendredi

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

Quatre quart

Fruit

Chocolat en poudre

Lait 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 (Maternelle)

Menus du 13/05/2019 au 17/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
et beurre

 Sauté de porc lbr sauce
dijonnaise

 Sauté de dinde lbr sauce
dijonnaise (moutarde)

 Gratin de courgettes bio

Flan au chocolat

Baguette

 Pâte à tartiner bio
Fruit

 Lait bio

Sirop de grenadine

Mardi

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

 Mélange boulgour bio brocolis
et haricots rouges

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture de fraises
Sucre roux
Sucre dose CE

 Pomme bio de producteur local

Muffin vanille pépites de chocolat

 Purée de pomme pêches bio

 Lait bio

Mercredi

 Salade coleslaw bio

 Dés de Saint Nectaire aoc

Filet lieu sauce carotte

 Petits pois mijotés bio

Pêches au sirop

Baguette

Vache qui rit
Fruit

Jeudi

Pâté de campagne*
et cornichon

Pâté de mousse de canard

 Rôti de veau lbr au jus

 Coquillettes bio
Emmental râpé

Assiette de fruits frais

Viennoiserie

Coupelle de purée de pommes
Eau 1.5l

Vendredi

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

 Concombre bio et maïs bio
 vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne

Colin florentine à la vache qui rit
(épinards BIO)

 FRUIXE agb POMME, FRAISE
agb COPEAUX CHOCOLAT
BLANC

Baguette

Confiture d'abricots

 Fruit bio

 Lait bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Contrôlée



Label Rouge

la cantine pas pareille



Paris 3 (Maternelle)

Menus du 20/05/2019 au 24/05/2019



Menu de la semaine

Lundi

Quenelles nature sauce aurore
 Courgettes bio
 —————
 Munster aop
 —————
 Pomme de producteur local

—————
 Baguette
 Barre de chocolat
 Coupelle de purée de pommes
 Lait bio

Mardi

 Salade de tomates bio
  Vinaigrette maison bio
 —————
 Poulet lbr au jus
 Pennes bio
 Emmental râpé
 —————
 Crème dessert chocolat de la
 fromagerie Maurice

—————
 Gaufre poudrée
 Fruit
 Eau aromatisée à la fraise

Mercredi

 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! ****
 Cour'slaw bio
 —————
 Omelette bio
 Carottes bio fraîches
 au persil
 —————
 Yaourt nature local de Sigy
 —————
  Cake coco du chef (oeuf bio
 farine locale)

—————
 Baguette
 Vache qui rit
 Coupelle de purée de pommes
 et bananes bio

Vendredi

**** La fête des voisins ****
 Salade verte bio
 et mozzarella
 Vinaigrette bio balsamique
 —————
 Poisson meunière frais
 Ketchup
 Potatoes
 —————
 Purée de pommes locales du
 chef

—————
 Baguette
 Confiture de fraises bio
 Fruit
 Lait bio
 Sirop de fraise

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 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles
et dés d'emmental

 Vinaigrette maison bio

 Sauté de boeuf charolais
sauce piquante

 Ratatouille bio et boulgour bio

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner

 Fruit bio

 Lait bio

Mardi

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

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

 Gorgonzola aop

Fruit

Viennoiserie

 Coupelle de purée de pommes
bio

Eau 1.5l

Mercredi

 Salade de tomates bio
et bûche mélangée

 Vinaigrette bio à la ciboulette

 Emincé de dinde lbr sauce
olive

 Haricots verts 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 (Maternelle)

Menus du 03/06/2019 au 07/06/2019



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves

 Raviolis bio au tofu sauce tomate

 Yaourt nature bio

Baguette
Vache qui rit
 Fruit bio

Mardi

Filet de lieu frais sauce niçoise
 Courgettes bio et boulgour bio

 Gouda bio

 Fruit bio

Madeleine
 Coupelle de purée de pomme et poire bio
 Lait bio

Mercredi

 Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop
 Vinaigrette maison bio

 Rôti de dinde 1br
Mayonnaise

 Spaghetti bio

Crème dessert au chocolat

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
 Lait bio briquette

Jeudi

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

 Couscous végétarien bio

 Semoule bio

Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice

Fruit

Baguette
 Confiture de mûre bio
Coupelle de purée de pommes
 Lait bio
Sirop de grenadine

Vendredi

**** Repas Espagnol ****

Gaspacho de tomates

 Paëlla de la mer et riz bio

FROMAGE BLANC AGB,
PARFUME AU SIROP CASSIS
ET BASILIC

Viennoiserie
 Fruit bio
Eau 1.5l

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 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de lentilles
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
marengo

 Carottes bio à l'ail

Fruit

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Chocolat en poudre
 Lait bio

 Poulet lbr au jus
 Pommes de terre cubes bio
persillées

Brie individuel

 Fruit bio

Viennoiserie
 Purée de pomme pêches bio
Eau

 Tomate bio et Mozzarella
 Vinaigrette maison bio

Nuggets de volaille

 Petits pois mijotés bio

 Cake au gingembre du chef

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fruit
 Lait bio

***Amuse-bouche: Churros de
pommes de terre***

Brandade de poisson (purée BIO)

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
 Lait bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



Paris 3 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

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

 Emincé de dinde lbr sauce kebab

 Riz bio

Coulommiers

Pastèque

Baguette

Confiture d'abricots

 Coupelle de purée de pommes bio

 Lait bio

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

Viennoiserie

 Fruit bio

Eau 1.5l

Mercredi

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

 Melon bio

 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf charolais printanier

 Epinards et semoule bio

 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)

Emmental râpé

 Purée de pommes locales à la vanille du chef

Baguette

 Confiture de framboises bio

Fruit

 Lait bio
Sirop d'orange

Vendredi

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

Remoula'dill de légumes

Pavé de colin sauce curry

 Pennes bio

Emmental râpé

 Banane bio

Chantilly

Vermicelles au chocolat

Baguette

Vache qui rit

Coupelle de purée de pêches

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 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

Melon bio



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

Courgettes bio



Flan au chocolat

Baguette

Pâte à tartiner bio

Fruit

Lait bio

Mardi

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

**

Pizza au fromage

Salade verte bio

Vinaigrette maison bio



Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice



Riz au lait

Gaufre poudrée

Fruit bio

Lait bio

Sirop de grenadine

Mercredi

Radis roses en rondelles

et emmental agb

Vinaigrette maison bio



Sauté de dinde lbr sauce aux olives

Carottes bio fraîches



Beignet parfum chocolat

Briochette aux pépites de chocolat

Fruit

Lait bio briquette

Jeudi

**** Animation: Les pas pareilles ****

**

Salade verte bio et dés de mimolette

Vinaigrette maison bio



Rôti de boeuf charolais froid Mayonnaise

Lentilles mijotées bio locales IDF



Ile flottante sauce au cacao

Baguette

Carré frais bio

Fruit bio

Vendredi

Pavé de merlu au citron persillé

Purée d'épinards et pommes de terre bio



Pont l'Evêque aop



Fruit bio

Baguette

Confiture d'abricots

Coupe de purée de pommes et coings

Lait 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