



Paris 3 (Maternelle)  
Menus du 02/09/2019 au 06/09/2019



Menu de la semaine

Lundi

Tomate Locale  
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Saucisse de volaille façon  
chipolatas  
Potatoes

Yaourt nature sucré bio

Briochette aux pépites de chocolat  
Fruit bio  
Eau 1.5l

Mardi

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

Boulettes de soja sauce aigre  
douce

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

Boullgour bio

Camembert

Coupelle de compote de pommes  
allégée en sucre

Baguette  
Six de Savoie  
Fruit bio

Mercredi

Friand au fromage

Quenelles nature sauce aurore

Courgettes bio

Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot  
Gourde de compote de pommes  
allégée en sucre  
Lait bio briquette

Jeudi

Menu de Bienvenue

Melon bio

Bolognaise de boeuf charolais

Pennes bio  
et emmental râpé bio

Mousse au chocolat au lait

Sirop de grenadine

Baguette  
Confiture de fraises bio  
Fruit bio  
Lait bio

Vendredi

Salade de pâtes bio  
Vinaigrette maison bio

Omelette bio  
Epinards branches bio à la  
béchamel

Yaourt nature local bio Quart  
de lait  
Dosette de sucre  
Confiture d'abricots

Baguette  
Chocolat noir (Tablette)  
Fruit bio  
Jus d'orange bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

Charolais

Plat du chef

la cantine pas pareille




# Paris 3 (Maternelle)

## Menus du 09/09/2019 au 13/09/2019




# Menu de la semaine


### Lundi

 Sauté de dinde lbr sauce tomate


 Riz bio


 Carré frais bio

 Fruit bio

Baguette  
 Confiture de fraise  
 Coupelle de compote de pommes allégée en sucre  
 Lait bio


### Mardi

 Salade de betteraves bio et bûche mélangée vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf charolais sauce au thym


 Blé bio


Fruit

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

### Mercredi

 Concombres en cubes bio et gouda agb

  Vinaigrette maison bio

 Sauté de veau lbr sauce au curry


 Carottes bio à l'ail


Tarte aux myrtilles

Viennoiserie  
 Fruit bio  
 Eau 0.5 L

### Jeudi

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

 Salade de tomates bio vinaigrette gourmande à la carotte


 Courmentier végétarien bio et emmental râpé

Liégeois chocolat

Madeleine  
 Fruit  
 Lait bio




### Vendredi

Dés de poisson sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)

 Semoule bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Baguette  
 Confiture d'abricots bio  
 Fruit bio  
 Lait bio  
 Siroc de fraise

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 16/09/2019 au 20/09/2019





# Menu de la semaine

### Lundi

 Melon bio

—

 Escalope de dinde 1br sauce charcutière

 Boulgour bio

—

Flan à la vanille nappé caramel

—


Cake breton en barre

 Fruit bio


 Lait bio

### Mardi

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

 Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés et emmental râpé

—


 Yaourt nature bio

—

Fruit


—



Viennoiserie

 Coupelle de purée de pomme et poire bio


Eau 1.5l


### Mercredi

 Carottes râpées bio

  Vinaigrette maison bio



—

 Sauté de boeuf charolais sauce tomate

 Purée d'épinards bio

Emmental râpé

—

  Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef

—

Gâteau fourré à la fraise


Fruit

Briquette de lait chocolaté

### Jeudi

Poisson meunière frais

Citron


 Lentilles mijotées bio locales

IDF

—

Petit Cotentin


—


 Fruit bio

—

Baguette

Confiture de fraises


 Fruit bio


 Lait bio


Sirop d'orange

### Vendredi

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

 Bifteck haché charolais persillé


 Ratatouille bio

 Riz bio

—

Yaourt aromatisé de la fromagerie Maurice

—


 Gâteau type financier chocolat, amande, framboise du chef (farine locale)

—

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Fruit

 Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille




Paris 3 (Maternelle)  
Menus du 23/09/2019 au 27/09/2019




Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage

 Emincé de dinde lbr sauce au thym

 Carottes bio fraîches


Flan au chocolat

Baguette  
Confiture de fraises

 Fruit bio

 Lait bio

Mardi


 Poulet lbr sauce au paprika et persil

 Fusilli bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Viennoiserie


 Purée de pommes pêches bio  
Eau 1.5l

Mercredi

Pavé de colin sauce fines herbes

 Semoule bio

 Camembert bio

 Fruit bio

Baguette  
Kiri coupelle  
Fruit


Jeudi

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

 Céleri rémoulade bio


Nuggets de blé

Ketchup

 Purée de courgette bio


Yaourt nature local de Sigy


Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

 Jus d'orange bio

Vendredi

Pâté de campagne\*  
et cornichon


 Boeuf braisé charolais au jus

 Epinards branches bio au gratin

 Riz bio

Assiette de fruits frais

Marbré au chocolat

 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



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille



# Paris 3 (Maternelle)


## Menus du 30/09/2019 au 04/10/2019



# Menu de la semaine


### Lundi

Salade de haricots blancs au cerfeuil  
vinaigrette moutarde

 Sauté de porc lbr sauce provençale


 Courgettes bio

 Yaourt bio brassé à la banane


Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit  
 Lait bio


### Mardi


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

 Carottes râpées bio et bûche mélangée

 Vinaigrette maison bio


 Mélange boulgour bio brocolis et haricots rouges


 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Viennoiserie  
 Fruit bio  
Eau 1.5l


### Mercredi

Taboulé (semoule BIO)

 Bifteck haché charolais sauce tomate

 Purée Crecy bio (PDT fraîche et carotte)


Emmental râpé

 Fruit bio

Baguette  
Vache qui rit  
Jus de pommes pur jus briquette

### Jeudi



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

 Sauté de dinde lbr au curry


 Riz bio et lentilles à l'Indienne


 Pont l'Evêque aop

Fruit

Baguette  
Chocolat noir (Tablette)  
 Coupelle de purée de pomme et poire bio  
 Lait bio

### Vendredi



 Salade verte bio et mozzarella

 Vinaigrette bio aux herbes

Pavé de colin sauce citron

 Pennes bio

Flan vanille de la fromagerie Maurice

Gâteau fourré à la fraise  
 Fruit bio  
 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 07/10/2019 au 11/10/2019




# Menu de la semaine

### Lundi


#### Du fromage à tous les étages!


-  Emincé de boeuf charolais  
sauce piquante
-  PDT agb  
CUBE,CHEVRE,MIEL
- 
- Camembert
- 
-  Assiette de fruits bio

- Marimba
-  Purée de pommes pêches bio
- Eau 1.5l

### Mardi





#### Du fromage à tous les étages!

-  Sauté de dinde lbr au thym
- Gratin de brocolis et choux fleurs  
mozzarella et cheddar râpés
- 
- Yaourt aromatisé de la fromagerie  
Maurice
- 
- Gaufre poudrée

- Baguette
- Chocolat noir (Tablette)
- Fruit
-  Lait bio

### Mercredi




#### Du fromage à tous les étages!

-  Salade de riz bio composée
-  Vinaigrette maison bio
- 
-  Tarte aux fromages du chef  
sur lit de salade verte
- 
-  Purée de pommes locales et  
ananas du chef

- Viennoiserie
- Fruit
- Eau 0.5 L

### Jeudi

#### Du fromage à tous les étages! & aujourd'hui c'est végétarien!


-  Salade de tomates bio
- Vinaigrette à la moutarde et au  
basilic
- 
- Crispidor à l'emmental
-  Purée Dubarry bio
- 
-  Yaourt nature local bio Quart  
de lait

- Baguette
- Samos
-  Fruit bio

### Vendredi

#### Du fromage à tous les étages!

-  Salade verte bio
-  et maïs bio
-  Vinaigrette maison bio
- 
- Coquitiflette de poulet (pâtes BIO)
- 
- Ile flottante
- 
- Sirop de fraise

- Marbré au chocolat
- Fruit
-  Lait bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



# Paris 3 (Maternelle)

## Menus du 14/10/2019 au 18/10/2019



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade de boulgour bio tomate et poivron  
Dés de mimolette  
 Vinaigrette maison bio

---

Sauté de porc lbr sauce moutarde  
 Epinards branches bio à la béchamel  
Fruit

---

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio  
 Lait bio

### Mardi

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

Salade de tomates bio vinaigrette au vinaigre de cidre

---

Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella

---

Yaourt brassé bio au citron

---

Viennoiserie  
 Fruit bio  
Eau 1.5l

### Mercredi

Salade iceberg et bûche mélangée vinaigrette moutarde

---

Francfort de volaille  
 Petits pois mijotés bio  
Semoule au lait

---

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit  
Briquette de lait chocolaté

### Jeudi

Brandade de poisson (purée BIO)

---

Pont l'Evêque aop

---

Pomme bio de producteur local

---

Cake breton en barre  
 Coupelle de purée de pomme et poire bio  
 Lait bio  
Sirop de fraise

### Vendredi

Boeuf braisé charolais au jus  
 Haricots verts bio

---

Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice

---

Gâteau basque

---

Baguette  
Kiri coupelle  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



# Paris 3 (Maternelle)




## Menus du 21/10/2019 au 25/10/2019





# Menu de la semaine

### Lundi






**\*\* Vacances scolaires \*\***


-  Chou blanc bio
-  Vinaigrette bio à l'échalote
- 
- Filet de lieu frais sauce tomate
-  Boulgour bio
- 
- Flan au chocolat

- Marimba
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette

### Mardi





**\*\* Vacances scolaires \*\***


-  Boeuf mode charolais
-  Ratatouille bio
-  Riz bio
- 
-  Edam bio
- 
-  Fruit bio

- Pain au lait
- Chocolat au lait (tablette)
-  Jus de raisin bio

### Mercredi


**\*\* Vacances scolaires \*\***



-  Pain de poisson (oeuf bio et lait local)
-  Penne bio au blé complet
- Sauce fromage blanc aux herbes
- 
-  Saint Nectaire aop
- 
-  Fruit bio

- Baguette
- Babybel
-  Briquette de jus de fruits bio

### Jeudi



**\*\*\* Vacances scolaires & végétarien! \*\*\***


- Couscous végétarien aux pois chiches (semoule BIO)
- 
-  Yaourt nature bio
- 
- Smoothie de pommes et bananes

- Muffin vanille pépites de chocolat
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette

### Vendredi

**\*\* Vacances scolaires \*\***

- Emincé d'endives
- Dés de tomme blanche
- vinaigrette moutarde
- 
-  Rôti de veau lbr sauce diablo
- 
-  Purée de courge butternut bio (pdt locales)
- 
- Cocktail de fruits

- Viennoiserie
-  Fruit bio
- Eau 0.5 L

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille





# Paris 3 (Maternelle)


## Menus du 28/10/2019 au 01/11/2019




# Menu de la semaine


### Lundi


**\*\* Vacances scolaires \*\***

 Salade de pâtes bio  
dés de mimolette


 Vinaigrette maison bio

 Sauté de boeuf charolais  
sauce cantadou, agrume et  
potiron

 Carottes bio fraîches

 Fruit bio

Baguette  
Vache qui rit

 Jus d'orange (20cl) bio

### Mardi

**\*\*\*Vacances scolaires &  
végétarien!\*\*\***

Oeuf à la coque (plein air) et ses  
mouillettes  
Frites au four

 Cantal aop


Fruit

Gâteau fourré au chocolat  
Gourde de compote de pommes  
allégée en sucre


 Lait bio briquette


### Mercredi


**\*\* Vacances scolaires \*\***

 Salade verte bio  
et mozzarella


 Vinaigrette maison bio

 Emincé de dinde lbr sauce au  
thym

 Chou fleur bio

 Cake coco du chef (oeuf bio  
farine locale)

Baguette  
Coupelle de confiture d'abricot

 Fruit bio

 Lait bio briquette

### Jeudi

**\*\* Vacances scolaires \*\***

 Carottes râpées bio

 Vinaigrette maison bio

Pavé de colin au citron persillé

 Lentilles mijotées bio locales  
IDF

 Petit suisse nature bio

Pain au lait  
Chocolat noir (Tablette)

 Fruit bio

Eau 0.5 L

### 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