



Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio sauce tomate <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Yaourt bio brassé à la banane <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Pomme bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>C'est la fête : repas de rentrée "Fish & Chip's"</p> <p> Salade de tomate bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Poisson blanc pané croustillant pmd <i>(gluten, poisson)</i></p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Pommes de terre quartiers</p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Sauté de bœuf lr sauce façon orientale</p> <p> Tajine de pois chiches CPNE <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p> Légumes couscous bio <i>(céleri, lait, moutarde)</i></p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p>Cocktail de fruits</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Nectarine bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pastèque bio*</p> <p>Caponata (courgette BIO, olive, poivron) <i>(sulfites)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Escalope de dinde lr sauce végétal à la provençale</p> <p><i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Yaourt nature bio* le P'tit pré local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Viennoiserie <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Banane bio</p>



*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy





Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de veau bio sauce aux olives</p> <p> Galette emmental BIO (gluten, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Cantal aop* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Barre pâtissière à partager (gluten, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>** Menu végétarien **</p> <p> Concombres en rondelles bio Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs cpne (gluten, lait, moutarde)</p> <p> Fromage blanc bio*</p> <p>Gaufre poudrée (gluten, oeuf, soja)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Prune rouge bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Médaillon de merlu pmd sauce citron (céleri, gluten, lait, poisson)</p> <p>Galette de boulgour, haricot rouge et poivron (gluten, oeuf)</p> <p> Carottes bio à la crème (céleri, gluten, lait)</p> <p>Tomme blanche (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Fruit bio*</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p> Filet de dinde lr façon jambon</p> <p> Omelette bio (oeuf, lait)</p> <p> Courgettes (Courgettes fraîches bio LCL)</p> <p> Purée de pommes de terre bio (lait)</p> <p> Coulommiers bio* (lait)</p> <p> Pastèque bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Madeleine (gluten, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Pizza au fromage DCG (gluten, lait)</p> <p> Yaourt nature bio* le P'tit pré local (lait)</p> <p> Purée de pomme bio parfumée à la vanille cpne</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lait)</p> <p> Fromage fondu Vache qui rit (lait)</p> <p> Fruit bio</p>



*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



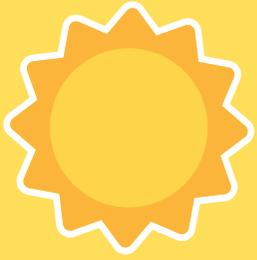
Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bolognaise de boeuf charolais</p> <p> Quenelle bio sauce tomate (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p>et emmental râpé (lait)</p> <p> Yaourt bio brassé à la fraise (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Barre pâtissière à partager (gluten,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de tomate bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde,sulfites)</p> <p> Galette boulgour épeautre et légumes bio (céleri,gluten)</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p>Edam (lait)</p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait,sulfites)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p>Pâte à tartiner (lait,soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Sauté de bœuf bio sauce au thym</p> <p> Pâtes bio, légumes bio et pois cassés (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Ratatouille bio</p> <p> Riz bio</p> <p> Cantal aop* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>	<p>*** Les pas pareilles ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio (oeuf)</p> <p> Mayonnaise bio (moutarde,oeuf)</p> <p> Veg'mentier aux deux pommes cpne (céleri,gluten,lait,soja)</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Viennoiserie (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes (céleri,gluten,lait,poisson)</p> <p>Samoussa de légumes (gluten,soja)</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Tomme de pays bio* (lait)</p> <p> Cake coco cpne (farine locale)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>



*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de porc* Ir sauce fermière (bouillon de volaille, petits pois, carotte)</p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Lentilles mijotées bio (céleri)</p> <p> Fromage frais fouetté bio* (lait)</p> <p> Fruit bio *</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Petits beurre (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pomelos bio*</p> <p> Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella cpne (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Gouda bio* (lait)</p> <p>Crêpe nature sucrée (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Sauté de bœuf Ir sauce au thym</p> <p> Mélange pois cassés, tomate et carotte CPNE</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Cantal aop* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lait)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>	<p> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron (céleri,gluten,lait,poisson)</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate (céleri,gluten,lait)</p> <p> Carottes bio</p> <p>Mimolette (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Pain au lait (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne (gluten)</p> <p> Omelette bio (lait,oeuf)</p> <p> Gratin de courgettes bio (gluten,lait)</p> <p> Yaourt bio le p'tit pré local (lait)</p> <p>Compote de pommes et poires</p> <p>Copeaux de chocolat noir</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lait)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Concombres en rondelles bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella (gluten, lait, oeuf)</p> <p>—</p> <p> Emmental bio* (lait)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>=====</p> <p>Petits beurre (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p> Saute de dinde lr sauce façon orientale</p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio) (gluten, moutarde, soja, sulfites)</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p>—</p> <p>Gouda (lait)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lait)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>  Nuggets de poisson pmd DCG (gluten, poisson)</p> <p>Et mayonnaise (moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p> Omelette BIO (oeuf, lait)</p> <p> Purée de pommes de terre bio (lait)</p> <p>—</p> <p>Tomme blanche (lait)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p>  Tajine de pois chiches et boulgour bio cpne (gluten, moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio* (lait)</p> <p>—</p> <p> Gâteau de maïs cpne (farine de blé locale) (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>=====</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>=====</p> <p>Viennoiserie (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>  Carottes râpées bio Ici</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Rôti de veau bio au romarin</p> <p>Dahl de lentilles corails (lait, moutarde)</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p> Yaourt bio le P'tit pré nature local (lait)</p> <p> coulis de fruits rouges</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>=====</p> <p> Baguette bio (gluten, lait)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

*Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>** C'est la fête : AUSTRALIE ** **Menu Végétarien**</p> <p> Salade de mâche et betteraves rouges bio et olives noires</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne (moutarde,sulfites)</p> <p>Galette de boulgour, haricot rouge, poivron, cheddar et sauce tomate (gluten,oeuf,lait)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p> Fromage frais fouetté bio* (lait)</p> <p> Assiette de fruits bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Pain au lait (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>** C'est la fête : ARGENTINE **</p> <p>Salade iceberg vinaigrette chimichurri (sulfites)</p> <p> Sauté de boeuf Ir sauce barbecue (sulfites)</p> <p> Quenelle bio sauce tomate (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Haricots rouges maïs et butternut cpne (sésame)</p> <p> Yaourt bio nature Confiture de lait (lait)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>** C'est la fête : COTE D'IVOIRE **</p> <p>Poulet sauce Kedjenou (tomate aubergine oignon gingembre) (sulfites)</p> <p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p> Banane bio* sauce au chocolat lait cpne (lait)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait,soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p>** C'est la fête : JAPON - Menu Végétarien **</p> <p>Radis noir râpé et vinaigrette moutarde (moutarde,sulfites)</p> <p> Riz bio sauce teriyaki et oeuf dur bio cpne (gluten,oeuf,sésame,soja,sulfites)</p> <p> Smoothie ananas passion cpne (lait)</p> <p>Sablés coco (gluten,oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Viennoiserie (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>** C'est la fête : FRANCE **</p> <p> Salade de tomate bio Vinaigrette bio (moutarde,sulfites) et dés de cantal aop (lait)</p> <p> Brandade de poisson pmd cpne (céleri,gluten,lait,poisson)</p> <p> Nuggets de blé DCG (céleri,gluten)</p> <p> Purée de pommes de terre bio (lait)</p> <p> Cake nature cpne (farine LCL) (gluten,lait,oeuf)</p> <p>Crème de marron</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p> Pâte à tartiner bio (lait,soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dahl de lentilles corails <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> et emmental bio <i>(lait)</i></p> <p> Sauté de veau bio au jus</p> <p> Quenelle bio sauce tomate <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Macaroni bio <i>(gluten)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Samoussa de légumes <i>(gluten, soja)</i></p> <p> Carottes bio au jus <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Petit suisse nature bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Le grand Repas ***</p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>Hamburger végétarien <i>(céleri, gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p>Yaourt bio le P'tit pré nature local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Madeleine <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>



Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement) Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Carottes râpées bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>(sulfites)</i></p> <p> Haricots verts bio Spaghetti bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Petit suisse nature bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Haricots rouges et maïs façon chili cpne</p> <p> Riz bio</p> <p> Saint Nectaire aop* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <hr/> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(lait, soja)</i></p> <p> Fruit bio Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Poulet lr</p> <p> Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche) <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Coulommiers bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***** Menu Végétarien ***</p> <p> Potage poireaux pommes de terre bio</p> <hr/> <p>Lasagne ricotta épinard <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, oeuf, soja)</i></p> <p> Fruit bio Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de colin d'Alaska pmd pané frais <i>(gluten, poisson)</i></p> <p> Chou fleur bio</p> <hr/> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Cake au chocolat cpne (farine LCL) <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p>Viennoiserie <i>(gluten, oeuf, lait)</i></p> <p> Fruit bio Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>

Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté d'agneau 1r sauce marocaine <i>(céleri)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Barre pâtissière à partage <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances *** Menu végétarien ***</p> <p> Pomelos bio*</p> <p> </p> <p> Parmentier courge butternut bio (haché végétal) cpne <i>(lait, soja)</i></p> <p> Fromage frais fouetté bio* <i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>			