



Paris Centre (Collège 1 & 3ème arrondissement)

Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves rouges et maïs</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Meunière colin d'Alaska pmd (poisson, gluten, lait, moutarde)</p> <p> Tajine de pois chiches et boulgour bio (gluten, moutarde, sulfites)</p> <p>Boulgour bio aux petits légumes (gluten)</p> <p></p> <p> Pont l'Évêque aop* (lait)</p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou blanc bio Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p>Riz thaï korma, patate douce, edamame (lait, moutarde, soja)</p> <p></p> <p>Coulommiers (lait)</p> <p></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p> Pain Spécial lr (gluten, lupin)</p>		<p>***Bar à desserts***</p> <p>Soupe de légumes variés (céleri, lait)</p> <p></p> <p>Daube de boeuf lr à la provençale</p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella (gluten, oeuf, lait)</p> <p> Pâtes bio (gluten, oeuf, lait)</p> <p></p> <p>Fromage frais Petit Moulé (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio* ou Poire au sirop</p> <p>ou sauce chocolat ou amandes effilées ou crème fouetté (lait)</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien - Galette des Rois ***</p> <p> Céleri bio rémoulade (céleri, oeuf, moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Tortilla pommes de terre bio courgettes bio (œuf)</p> <p> Salade verte bio*</p> <p></p> <p> Emmental bio* (lait)</p> <p></p> <p> Galette des Rois (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>



Paris Centre (Collège 1 & 3ème arrondissement)

Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

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

LUNDI

 Endives bio
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)


Saucisse de volaille façon
chipolatas

 *Beignet stick mozzarella*
(gluten, lait, oeuf)

 Lentilles mijotées bio locale



 Gouda bio*
(lait)


 Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)

 Pain lr
(gluten, lupin)

MARDI


*** Menu Végétarien ***

Haricots vert à l'échalote
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)

 Mélange pois cassés, tomate
et
carotte

Riz bio

 Camembert bio*
(lait)

 Fruit bio*



 Pain Spécial lr
(gluten, lupin)

MERCREDI

JEUDI

*** Bar à entrées ***

Soupe de poireaux et pommes de
terre


 Salade verte bio
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)
et crouçons


(gluten)
et emmental râpé
(lait)


 Rôti de veau lr marengo

 Omelette bio
(oeuf, lait)

Brocolis
Pommes de terre vapeur

 Fromage blanc nature bio*
(lait)

 Fruit bio*


 Pain lr
(gluten, lupin)


VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Salade coleslaw bio
(moutarde, oeuf, sulfites)

Lasagne ricotta épinards chèvre
 *(gluten, lait, soja)*

 Yaourt nature local bio* Quart
de lait
(lait)

 Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle

 Pain bio
(gluten, lupin)

Inspirations
sOgeres



*Aide UE à destination des écoles

Bon Appétit





Paris Centre (Collège 1 & 3ème arrondissement)

Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p>Chili sin carne Riz bio</p> <p>Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p>Fruit bio*</p> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Vinaigrette bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p>Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)</p> <p>Crêpe au champignon <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <p>Petit pois et carottes</p> <p>Le P'tit Pré bio local aromatisé pêche <i>(lait)</i></p> <p>Fruit bio*</p> <p>Pain Spécial lr <i>(gluten,lupin)</i></p>		<p>***Bar à fromages***</p> <p>Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) <i>(céleri,lait)</i></p> <p>Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé <i>(gluten,poisson)</i></p> <p>Nuggets de blé <i>(céleri,gluten)</i></p> <p>Chou fleur bio en gratin <i>(gluten,lait)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit bio* Mimolette</p> <p>Carré <i>(lait)</i></p> <p>Cake au chocolat (farine locale) <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien - Les pas pareille ***</p> <p>Tartine oeuf bio ciboulette <i>(oeuf,lait)</i></p> <p>Pizza mozzarella et emmental <i>(gluten,lait)</i></p> <p>Salade verte bio*</p> <p>Fromage frais Tartare nature <i>(lait)</i></p> <p>Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille et copeaux de chocolat noir</p> <p>Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>



Paris Centre (Collège 1 & 3ème arrondissement)

Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

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





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Médaillon de merlu pmd sauce béchamel épices douces <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Fusilli bio sauce lentilles verte bio tomate, emmental <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Pâtes bio <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Chou rouge bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Colombo de porc* lr <i>(moutarde)</i></p> <p> Omelette bio <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Courgettes bio Pommes de terre vapeur</p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>***Bar à entrées***</p> <p> Céleri bio rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i> ou Salade verte bio échalotes et poivron <i>(gluten)</i></p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et Oeuf dur bio et croûtons et maïs <i>(oeuf)</i></p> <p> Rôti de boeuf lr sauce façon orientale (ail, épices, oignon, persil, tomate)</p> <p> Couscous de légumes bio <i>(légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève et semoule bio)</i> <i>(gluten, moutarde, soja, sulfites)</i></p> <p> Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien - C'est la fête: Vive les crêpes ***</p> <p> Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p>Galette de blé noir garnie champignons sauce béchamel gratiné <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Yaourt bio* Le P'tit Pré nature local <i>(lait)</i></p> <p>Crêpe nature sucrée et crème fouettée <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



Paris Centre (Collège 1 & 3ème arrondissement)

Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Endives bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et pomme</p> <p>—</p> <p> Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt bio local Le P'tit Pré arôme framboise <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Crêpes aux champignons <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p> Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes <i>(gluten, lait, poisson)</i> Pané de blé, graine, emmental, épinards <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p>—</p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu plaisir: réalisé par les jeunes de l'IME***</p> <p> Salade verte bio et croûtons <i>(gluten)</i></p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Hamburger (Boeuf CHAR) <i>(gluten, lait, oeuf)</i> Ketchup Hamburger végétarien (galette boulgour mexicaine, haricots rouge) <i>(céleri, gluten, lait, oeuf, sésame)</i> Pommes smile</p> <p>—</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Brownie <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu nouvel an chinois ***</p> <p> Chou chinois Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>  Sauté de boeuf lr igp sauce caramel <i>(sulfites)</i> Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki <i>(gluten, lait, oeuf, sésame, soja, sulfites)</i></p> <p> Riz bio façon cantonnais (petits pois, omelette bio, dès de volaille) <i>(oeuf, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Coulommiers bio* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Litchis au sirop</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



Paris Centre (Collège 1 & 3ème arrondissement)

Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

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 rouges  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Riz bio</p> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>  Sauté de bœuf lr igp sauce barbecue <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauce aux trois fromages <i>(mozzarella, bleu, fromage italien)</i></p> <p> Pâtes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Coulommiers <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>***Bar à desserts***</p> <p> Salade coleslaw bio <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Poisson blanc pané croustillant pmd <i>(gluten, poisson)</i></p> <p> Nugget's à l'emmental <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>  Purée d'épinards et pommes de terre bio <i>(lait)</i></p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p> Milk shake vanille (vanille, lait local, crème anglaise, fromage blanc) <i>(lait)</i></p> <p>Ou Smoothie de pommes et bananes <i>(lait)</i></p> <p>et copeaux de chocolat noir et crème fouettée ou vermicelles multicolores <i>(lait, sulfites)</i></p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	

