



# Paris Centre (Collège 2ème 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>—</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Chou blanc bio</p> <p> 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 bio (gluten, lupin)</p>		<p><b>***Bar à desserts***</b></p> <p>Soupe de légumes variés (céleri, lait)</p> <p>—</p> <p> Daube de boeuf Ir 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 bio (gluten, lupin)</p>	<p><b>*** Menu végétarien - Galette des Rois ***</b></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 2ème 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 bio  
*(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 bio  
*(gluten, lupin)*

### MERCREDI

### JEUDI

#### \*\*\* Bar à entrées \*\*\*

Soupe de poireaux et pommes de  
terre


 Salade verte bio  
 Vinaigrette bio  
*(moutarde, sulfites)*  
et croustons


*(gluten)*  
et emmental râpé  
*(lait)*

 Rôti de veau Ir marengo

 Omelette bio  
*(oeuf, lait)*

Brocolis  
Pommes de terre vapeur

 Fromage blanc nature bio\*  
*(lait)*

 Fruit bio\*

 Pain bio  
*(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

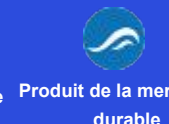
 Pain bio  
*(gluten, lupin)*

Inspirations  
sOgeres



\*Aide UE à destination des écoles

Bon Appétit





# Paris Centre (Collège 2ème 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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 bio <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 bio <i>(gluten,lupin)</i></p>		<p><b>***Bar à fromages***</b></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 bio <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu végétarien - Les pas pareille ***</b></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 2ème 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 bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Chou rouge bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Colombo de porc* Ir <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 bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p><b>***Bar à entrées***</b></p> <p> Céleri bio rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Salade verte bio  Salade de pâtes bio  échalottes et poivron <i>(gluten)</i></p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et Oeuf dur bio <i>(oeuf)</i></p> <p> Rôti de boeuf Ir 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 locale)</i> <i>(gluten, moutarde, soja, sulfites)</i></p> <p> Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p> Camembert <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu végétarien - C'est la fête: Vive les crêpes ***</b></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 2ème 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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>—</p> <p> Pain bio  <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>—</p> <p> Carottes bio</p> <p>—</p> <p> Emmental bio*  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p>—</p> <p> Pain Spécial bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p><b>*** Menu plaisir: réalisé par            les jeunes de l'IME***</b></p> <p> Salade verte bio            et croûtons  <i>(gluten)</i></p> <p>—</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>—</p> <p> Pain bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu nouvel an chinois ***</b></p> <p> Chou chinois            Vinaigrette bio  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>  Sauté de boeuf Ir 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>—</p> <p> Pain bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>



\*Aide UE à destination des écoles

Bon Appétit



Produit de la mer durable



# Paris Centre (Collège 2ème 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><b>*** Menu Végétarien ***</b></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 bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise  <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>  Sauté de boeuf Ir 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 bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p><b>***Bar à desserts***</b></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>Smoothie de pommes et  bananes  <i>(lait)</i></p> <p>et copeaux de chocolat noir et  crème fouetté ou vermicelles  multicolors  <i>(lait, sulfites)</i></p> <p> Pain bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>	

