



# Paris Centre (Elémentaire 1er & 3ème arrondissement)

## Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraîche, oignon)</p> <p> Pommes de terre bio locale</p> <p>  Haricots verts bio</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr (gluten, lupin)</p> <p>Barre bretonne à partager (gluten, œuf)</p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Salade verte bio et maïs bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de poulet lr sauce au paprika, persil</p> <p> Carottes bio</p> <p> Yaourt bio locale Le P'tit Pré arôme framboise (lait)</p> <p> Gaufre Bruxelloise (gluten, lait, œuf soja)</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p> <p> Baguette lr (gluten, lupin)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p><b>*** Vacances - Menu végétarien ***</b></p> <p> Œuf dur bio et sauce cocktail (moutarde, œuf, sulfites)</p> <p> Pâtes bio sauce crème et champignons et emmental râpé (céleri, gluten, œuf, lait)</p> <p> Camembert bio*</p> <p> Crumble aux pommes</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p> <p>Gaufre poudrée (gluten, œuf, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Soupe de chou fleur bio (céleri, lait)</p> <p> Dés de Saint Nectaire aop* (lait)</p> <p> Médaillon de merlu pmd sauce échalote (lait, poisson)</p> <p> Epinards branche bio à la crème (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> Purée de pommes et bananes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>





# Paris Centre (Elémentaire 1er & 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 Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et cantal aop* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Meunière colin d'Alaska pmd <i>(poisson, gluten, lait, moutarde)</i></p> <p> Boulgour bio aux petits légumes <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Chou blanc bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Riz thaï korma, patate douce, edamame <i>(lait, moutarde, soja)</i></p> <p></p> <p>Coulommiers <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Pizza au fromage fraîche <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) <i>(céleri, oeuf, lait)</i></p> <p></p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio* local <i>(lait)</i></p> <p> Confiture de lait <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>Soupe de légumes variés <i>(céleri, lait)</i></p> <p></p> <p> Daube de boeuf lr à la provençale</p> <p></p> <p> Pâtes bio et mozzarella <i>(gluten, oeuf, lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio* et sauce chocolat</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu végétarien - Galette des Rois ***</b></p> <p> Céleri bio rémoulade <i>(céleri, oeuf, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Tortilla pommes de terre bio courgettes bio <i>(œuf)</i></p> <p></p> <p> Salade verte bio*</p> <p></p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Galette des Rois <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



# Paris Centre (Elémentaire 1er & 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

Lentilles mijotées bio  
locale

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

Taboulé aux raisins  
secs (semoule bio locale)  
*(gluten)*

Colin d'Alaska pmd sauce  
curry  
*(gluten, lait, moutarde, poisson)*

Purée de céleri et pommes de  
terre (pommes de terre fraîches)  
*(céleri, lait)*

Pointe de brie  
*(lait)*

Fruit bio\*

Pain lr  
*(gluten, lupin)*

Baguette lr  
*(gluten, lupin)*

Confiture de fraises bio

Fruit bio

Lait bio briquette  
*(lait)*

### JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de  
terre  
et emmental râpé  
*(lait)*

Rôti de veau lr marengo

Brocolis

Pommes de terre vapeur

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 (Elémentaire 1er & 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</p> <p>Riz bio</p> <p>Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p>Fruit bio*</p> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)</p> <p>Petit pois et carottes</p> <p>Le P'tit Pré bio locale aromatisé pêche <i>(lait)</i></p> <p>Fruit bio*</p> <p>Pain Spécial lr <i>(gluten,lupin)</i></p>	<p>Chou chinois Vinaigrette bio <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p>Rôti de dinde lr au romarin</p> <p>Pâtes bio <i>(gluten,oeuf)</i></p> <p>Pont l'évêque aop* <i>(lait)</i></p> <p>Liégeois à la vanille sur lit de caramel <i>(lait)</i></p> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <p>Baguette lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(lait,soja)</i></p> <p>Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et mozzarella <i>(céleri,lait)</i></p> <p>Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé <i>(gluten,poisson)</i></p> <p>Chou fleur bio en gratin <i>(gluten,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</p> <p>Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p>



# Paris Centre (Elémentaire 1er & 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> Pâtes bio et emmental râpé <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Chou rouge bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et édam bio* <i>(lait)</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> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** <b>Menu végétarien</b> ***</p> <p> Salade de betteraves bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et croûtons <i>(gluten)</i></p> <p>Tarte aux fromages <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Fromage blanc bio* local <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré à l'abricot <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri bio rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i> et cantal aop* <i>(lait)</i></p> <p> Rôti de boeuf lr sauce façon orientale (ail, épices, oignon, persil, tomate)</p> <p> Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Pain lr <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 gratinés <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 (Elémentaire 1er & 3ème arrondissement)





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








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

### LUNDI

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*









-  Endives bio
-  Vinaigrette bio  
*(moutarde, sulfites)*
- et pomme
- 
-  Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella  
*(gluten, lait, oeuf)*
- 
-  Yaourt bio locale Le P'tit Pré  
arôme framboise  
*(lait)*
- 
-  Purée de pomme et poire bio
- 
-  Pain lr  
*(gluten, lupin)*

### MARDI

-  Colin d'Alaska pmd sauce  
crème aux herbes  
*(gluten, lait, poisson)*
- 
-  Carottes bio
- 
-  Emmental bio\*  
*(lait)*
- 
-  Fruit bio\*
- 
-  Pain Spécial lr  
*(gluten, lupin)*

### MERCREDI

#### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

-  Coquillettes bio au pesto  
*(gluten, lait, oeuf)*
- 
- Quenelle nature sauce tomate  
*(céleri, gluten, lait, oeuf)*
- 
-  Epinards branches bio à la  
béchamel  
*(gluten, lait)*
- 
-  Gouda bio\*  
*(lait)*
- 
-  Fruit bio\*
- 
-  Pain lr  
*(gluten, lupin)*
- 
-  Baguette lr  
*(gluten, lupin)*
- Chocolat au lait (tablette)  
*(lait, soja)*
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette  
*(lait)*






### JEUDI

#### \*\*\* Menu plaisir: réalisé par les jeunes de l'IME\*\*\*

- Hamburger (Boeuf CHAR)  
*(gluten, lait, oeuf)*
- Ketchup
- 
- Pommes smile
- 
- Yaourt à boire aromatisé fraise  
*(lait)*
- 
- Brownie  
*(gluten, lait, oeuf, soja)*
- 
-  Pain lr  
*(gluten, lupin)*

### VENDREDI

#### \*\*\* Menu nouvel an chinois \*\*\*

-   Sauté de boeuf lr igp sauce  
caramel  
*(sulfites)*
- 
-  Riz bio façon cantonnais (petits  
pois, omelette bio, dès de  
volaille)  
*(oeuf, lait)*
- 
-  Coulommiers bio  
*(lait)*
- 
- Litchis au sirop
- 
-  Pain bio  
*(gluten, lupin)*



# Paris Centre (Elémentaire 1er & 3ème arrondissement)

## Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Vacances - Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de pâtes bio échalote et poivrons <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p>  Omelette bio <i>(lait, oeuf)</i> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <p>Jardinière de légumes (carotte, petits pois, haricots verts, navet)</p> <p> Yaourt bio à la vanille <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gaufre poudrée <i>(gluten, oeuf, soja)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances *** Mardi gras ***</b></p> <p> Escalope de dinde lr sauce paprika et persil</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Bûche chèvre <i>(lait)</i></p> <p> Beignet parfum chocolat noisette <i>(gluten, soja, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Carottes râpées bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de boeuf lr façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons) <i>(lait)</i></p> <p>Gratin dauphinois <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio* <i>(lait)</i></p> <p> Purée de pommes banane bio</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p>Brisures de chou fleur et maïs et dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Potimenter de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) <i>(céleri, lait, poisson)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances - Menu végétarien ***</b></p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève) <i>(gluten, moutarde, soja, sulfites)</i></p> <p>  Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i></p> <p> Smoothie bio framboise basilic <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>



# Paris Centre (Elémentaire 1er & 3ème arrondissement)

## Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

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






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Endives bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et pomme</p> <p> Sauté d'agneau lr sauce forestière (champignons) <i>(sulfites)</i></p> <p> Coquillettes bio et mozzarella <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(lait, soja)</i></p> <p> Purée de pommes et bananes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances - Menu végétarien***</b></p> <p> Mâche et betteraves bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Tarte à la provençale <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p> Gaufre Bruxelloise <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Viennoiserie</p> <p> Fruit bio</p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Salade verte bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Hachis parmentier charolais (pommes de terre fraîches bio locales) <i>(lait)</i></p> <p> Le P'tit Pré bio locale aromatisé pêche <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré à l'abricot <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances - Menu Végétarien ***</b></p> <p> Soupe de légumes variés bio <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Cantal aop* <i>(lait)</i></p> <p>Liégeois à la vanille sur lit de caramel <i>(lait)</i></p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Vacances ***</b></p> <p> Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p> Brocolis bio</p> <p> Fromage blanc bio* local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré au chocolat <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>



# Paris Centre (Elémentaire 1er & 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><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 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> Pâtes bio  et emmental râpé  <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr  <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de lentilles bio  Vinaigrette bio  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio  <i>(oeuf, lait)</i></p> <p> Carottes bio locales</p> <p>Yaourt nature local bio* Quart de  lait  <i>(lait)</i></p> <p> coulis de fruits rouges</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr  <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr  <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot  <i>(lait)</i></p>	<p> Salade coleslaw bio  <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Poisson blanc pané croustillant  pmd  <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>  Purée d'épinards et  pommes  de terre bio  <i>(lait)</i></p> <p> Milk shake vanille (vanille, lait  local, crème anglaise, fromage  blanc)  <i>(lait)</i></p> <p> Pain lr  <i>(gluten, lupin)</i></p>	

