Paris Centre (Collège)
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
***** Menu Végétarien ***** Salade de betteraves rouges Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Sauce ratatouille et pois cassés Riz bio Camembert bio* *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*	Macédoine mayonnaise *(moutarde,oeuf,sulfites)* Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue *(gluten,moutarde,sulfites)* *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* *(lait,oeuf,gluten)* Pâtes bio *(gluten)* Coulommiers *(lait)* Fruit bio* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à desserts***** Salade coleslaw bio *(moutarde,oeuf,sulfites)* Poisson blanc pané croustillant pmd *(gluten,poisson)* *Nugget's à l'emmental* *(gluten,lait,oeuf)* Purée d'épinards et pommes de terre bio *(lait)* Emmental bio* *(lait)* Milk shake vanille (vanille, lait local, crème anglaise, fromage blanc) *(lait)* Smoothie de pommes et bananes *(lait)* et copeaux de chocolat noir et crème fouetté ou vermicelles multicolors *(lait,sulfites)* Pain bio *(gluten,lupin)*	Œuf dur bio Mayonnaise bio *(oeuf,moutarde)* Poulet lr rôti au jus *Blé bio sauce légumes bio, pois cassés* *(gluten)* Chou fleur bio Blé bio *(gluten)* Mimolette *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Bon Appétit

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Paris Centre (Collège)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Colombo de dinde lr *(céleri,lait,moutarde)* *Quenelle bio sauce tomate* *(gluten,lait,oeuf)* Carottes bio Pommes de terre bio Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise *(lait)* Purée de pommes et poires bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Haricots vert à l'échalote Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs *(gluten,lait,oeuf)* Cantal aop* *(lait)* Fruit bio* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à entrées***** Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) *(céleri)* Salade verte bio et dès de mimolette Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites,lait)* Meunière colin d'Alaska *(gluten,lait,oeuf,poisson)* *Tajine de pois chiches et boulgour bio* *(gluten,moutarde,sulfites)* et quartier de citron Boulgour bio aux petits légumes *(gluten)* Camembert *(lait)* Cake nature (farine locale) *(gluten,lait,oeuf)* Crème de marron Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Radis roses et beurre demi sel *(lait)* Riz bio, pois chiche,épinards bio, graines courge *(lait,moutarde)* Coulommiers bio* *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Appellation d'Origine Protégée | **Certifié Label Rouge** | **Issu de l'agriculture biologique** | **Produit local**

Paris Centre (Collège)

Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et maïs Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Sauté de boeuf lr igp aux olives *(céleri,lait)* *Sauce ratatouille bio et pois cassés* Ratatouille bio Blé bio *(gluten)* Emmental bio* *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Salade coleslaw bio *(moutarde,oeuf,sulfites)* Omelette bio Sauce Basquaise *(céleri,lait,oeuf)* Riz bio Pointe de brie *(lait)* Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Bar à desserts***Menu végétarien ***** Soupe de potiron et pommes de terre *(céleri,lait)* Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) *(gluten,lait,oeuf)* Macaroni bio *(gluten)* Yaourt bio* nature *(lait)* Purée de pomme bio parfumée à la vanille Smoothie ananas passion *(lait)* et Copeaux de chocolat *(lait,soja)* et Noix de coco râpée Pain bio *(gluten,lupin)*	Pizza au fromage *(lait,gluten)* Brandade de poisson pmd (pomme de terre bio fraîche locale) *(céleri,gluten,lait,poisson)* *Parmentier PDT fraîche bio (lentilles corails)* *(lait)* Salade verte bio Camembert *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Certifié Label Rouge

Indication Géographique Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Paris Centre (Collège)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu Végétarien ***** Pomelos bio* Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) *(gluten,lait)* Fromage blanc bio local* *(lait)* Miel Poire au sirop Pain bio *(gluten,lupin)*	Radis noir râpé Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Sauté de dinde lr sauce tomate, basilic *(céleri,lait)* *Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,oeuf)* Brocolis bio Fromage frais Tartare nature *(lait)* Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à entrées***** Salade verte bio Radis roses en rondelle Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons *(gluten)* Et oeuf dur bio *(oeuf)* Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Boeuf mode lr *Crêpe au champignon* *(gluten,lait,oeuf)* Carottes bio Pointe de Brie *(lait)* 5/4 aux pommes local (farine locale) *(gluten,lait,oeuf)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu Végétarien ***** Macédoine mayonnaise bio *(moutarde,oeuf,sulfites)* Coquillettes sauce butternut cheddar crumble salé *(gluten,lait)* Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Paris Centre (Collège)

Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu végétarien ***** Carottes râpées bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Galette emmental bio *(gluten,lait)* Lentilles mijotées bio Yaourt bio Le P'tit Pré nature local* *(lait)* Coupelle de purée de pommes bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade de haricots beurre à l'échalote *(moutarde,sulfites)* Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé *(gluten,poisson)* *Pâtes bio potiron, carotte bio et mozzarella* *(gluten,lait,oeuf)* et quartier de citron Pâtes bio *(gluten,oeuf)* Epinards branche bio à la crème *(lait)* Cantal aop* *(lait)* Fruit bio* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à fromages***** Soupe crecy (carotte et pommes de terre) *(céleri,lait)* Poulet lr rôti au jus *Couscous de légumes BIO* *(gluten,moutarde,soja,sulfites)* Légumes couscous bio *(céleri,oeuf,moutarde)* Semoule bio *(gluten)* Emmental bio* *(lait)* Fromage fondu Vache Picon *(lait)* Carré *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Salade verte bio aux pommes et oranges bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Enchilada (Haricots rouges, maïs) *(lait)* Tortilla de blé *(gluten)* Riz bio Camembert bio* *(lait)* Smoothie de pommes et bananes Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Paris Centre (Collège)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	***** Menu végétarien ***** Salade verte bio Vinaigrette bio *(moutarde sulfites)* Sauce ratatouille bio et pois cassés et olives noires Pommes de terre vapeur et emmental râpé *(lait)* Le P'tit Pré bio aromatisé pêche *(lait)* Coupelle de purée de pommes bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à desserts***** Céleri bio rémoulade *(céleri,moutarde,oeuf,sulfites)* Merlu pmd sauce curry *(gluten,lait,moutarde,poisson)* *Nuggets de blé* *(céleri,gluten)* Purée de courgette et pommes de terre bio *(lait)* Bûche mélangé *(lait)* Banane bio* Poire au sirop et Copeaux de chocolat noir et Caramel liquide Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Fête du printemps ***** Concombres en rondelles bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Sauté d'agneau lr sauce au thym *Crêpe au champignon* *(gluten,lait,oeuf)* Carottes bio Coulommiers *(lait)* Cake au chocolat (farine locale) et sa crème anglaise *(gluten,lait,oeuf)* Lapin en chocolat *(lait,soja)* Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Cuisiné par nos équipes

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Paris Centre (Collège)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise *(moutarde,oeuf,sulfites)* Meunière colin d'Alaska pmd *(gluten,lait,moutarde,poisson)* *Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,oeuf)* et quartier de citron Pommes de terre bio Pointe de brie *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*	Concombres en rondelles bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Emincé de boeuf lr sauce barbecue *(céleri,sulfites)* *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* *(céleri,gluten,lait)* Petits pois mijotés Fromage blanc bio local* *(lait)* Caramel liquide Fruit bio* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Menu réalisé par les CM1 & CM2 de l'école Arbre sec***** Salade de tomate bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Nuggets de poulet *(gluten)* Ketchup *(céleri)* *Nuggets de blé* *(céleri,gluten)* Pommes de terre quartier avec peau Fromage fondu Vache qui rit *(lait)* Dessert à boire lacté parfum vanille *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Salade verte bio et oeuf dur bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites,oeuf)* Parmentier de lentille corail bio *(lait)* Camembert bio* *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Décongelé — **Issu de l'agriculture biologique** — **Produit de la mer durable** — **Produit local**

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.

Paris Centre (Collège)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu végétarien ***** Poireaux et maïs Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Tajine de pois chiches et boulgour bio *(gluten,moutarde,sulfites)* Gouda bio* *(lait)* Fruit bio* Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade de tomate bio Vinaigrette bio *(moutarde,sulfites)* Poulet lr sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym) *Riz Korma, patate douce, edamame* *(lait,moutarde,soja)* Riz bio Le P'tit Pré bio aromatisé pêche *(lait)* Purée de pommes et bananes bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*			

Inspirations sOgeres

Caisse des écoles Paris Centre

***Aide UE à destination des écoles**

Certifié Label Rouge **Issu de l'agriculture biologique**

Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergène dans nos plats. Nous conseillons en cas d'allergie la mise en place d'un P.A.I pour l'enfant.