



Paris Centre (Maternelle 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

*** 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)

Madeleine longue
(gluten, lait, oeuf)

Coupelle de purée de pommes
bio

Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MARDI

Macédoine mayonnaise
(moutarde, oeuf, sulfites)

Sauté de bœuf Ir igp sauce
barbecue
(gluten, moutarde, sulfites)

Pâtes bio
et emmental râpé
(gluten, lait)

Fruit bio*

Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Miel local

Fruit bio

Lait bio
(lait)

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade de lentilles bio
Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)

Omelette bio
(oeuf, lait)

Carottes bio locales

Yaourt nature local bio* Quart de
lait
(lait)

coulis de fruits rouges

Fruit bio*

Pain bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Confiture de fraises bio

Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

JEUDI

Salade coleslaw bio
(moutarde, oeuf, sulfites)

Poisson blanc pané croustillant
pmd
(gluten, poisson)

Purée d'épinards et
pommes
de terre bio
(lait)

Milk shake vanille (vanille, lait
local, crème anglaise, fromage
blanc)
(lait)

Pain bio
(gluten, lupin)

Barre bretonne à partager
(gluten, oeuf)

Fruit bio

Lait bio
(lait)

VENDREDI

Poulet Ir rôti au jus

Chou fleur
bio

Blé bio
(gluten)

Mimolette
(lait)

Fruit bio*

Pain bio
(gluten, lupin)

Baguette bio
(gluten, lupin)

Chocolat noir (tablette)

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)



Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

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 <i>(moutarde,sulfites)</i>   Colombo de dinde lr <i>(céleri,lait,moutarde)</i>  Carottes bio  Pommes de terre bio   Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise <i>(lait)</i>  Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i>  Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i>  Fruit bio	*** Menu végétarien ***  Haricots vert à l'échalote  Vinaigrette bio <i>(moutarde,sulfites)</i>   Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs <i>(gluten,lait,oeuf)</i>   Cantal aop* <i>(lait)</i>   Fruit bio*  Pain Spécial bio <i>(gluten,lupin)</i> Viennoiserie <i>(gluten,lait,oeuf)</i>  Fruit bio	 Sauté de veau lr au romarin <i>(céleri,lait)</i> Choux de bruxelles   Fromage blanc bio local* <i>(lait)</i>   Banane bio*  Pain bio <i>(gluten,lupin)</i> Brownie <i>(gluten,lait,oeuf,soja)</i>  Fruit bio  Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i>	 Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et emmental râpé <i>(lait,céleri)</i>  Meunière colin d'Alaska <i>(gluten,lait,oeuf,poisson)</i> et quartier de citron  Boulgour bio aux petits légumes <i>(gluten)</i>  Cake nature (farine locale) <i>(gluten,lait,oeuf)</i> Crème de marron  Pain bio <i>(gluten,lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten,lait)</i>  Confiture de fraises bio  Fruit bio  Lait bio <i>(lait)</i>	*** Menu végétarien *** Radis roses et beurre demi sel <i>(lait)</i>   Riz bio, pois chiche,épinards bio, graines courge <i>(lait,moutarde)</i>   Coulommiers bio* <i>(lait)</i>   Fruit bio*  Pain bio <i>(gluten,lupin)</i> Barre bretonne à partager <i>(gluten,oeuf)</i>  Purée de pommes et bananes bio Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i>



Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

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



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

LUNDI

-   Sauté de boeuf lr igp aux olives
(céleri, lait)
-  Ratatouille bio
-  Blé bio
(gluten)
-  Emmental bio*
(lait)
-  Fruit bio*
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-
- Madeleine longue
(gluten, lait, oeuf)
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
-  Lait bio
(lait)

MARDI

*** 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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MERCREDI

-  Escalope de dinde lr sauce chasseur
-  Haricots verts bio persillés
-  Le P'tit Pré bio aromatisé pêche
(lait)
- Crêpe nature sucrée
(gluten, lait, oeuf)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** 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
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, oeuf, soja)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

VENDREDI

-  Brandade de poisson pmd (pomme de terre bio fraîche locale)
(céleri, gluten, lait, poisson)
-  Salade verte bio
- Camembert
(lait)
-  Fruit bio*
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Miel local
-  Purée de pomme et poire bio
-  Lait bio
(lait)



Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024



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

LUNDI

*** 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)



 Baguette bio
(gluten, lupin)

Fromage frais Saint mûret
(lait)

 Fruit bio

MARDI

 Radis noir râpé
Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)



 Sauté de dinde lr sauce tomate,
basilic
(céleri, lait)



 Brocolis bio



 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio
(lait)

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)



Gâteau fourré à l'abricot
(gluten, oeuf)

 Fruit bio

 Lait bio
(lait)

MERCREDI

 Merlu pmd sauce dieppoise
(crustacé, gluten, lait, mollusque,
poisson)



 Riz bio



 Coulommiers bio*
(lait)



 Fruit bio*



 Pain bio
(gluten, lupin)



Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, oeuf)

 Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

JEUDI

 Salade verte bio
Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)



et emmental
(lait)

 Boeuf mode lr



 Carottes bio



 5/4 aux pommes local
(farine locale)
(gluten, lait, oeuf)



 Pain bio
(gluten, lupin)



 Baguette bio
(gluten, lait, oeuf)

Chocolat noir (tablette)

 Fruit bio

 Lait bio
(lait)

VENDREDI

*** 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)



Viennoiserie
(gluten, lait, oeuf)

 Fruit bio

Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

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

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

LUNDI

*** 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)
- Barre bretonne à partager
(gluten, oeuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)

MARDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
(gluten, poisson)

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)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Miel local
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MERCREDI

 Emincé de boeuf Ir printanier
(céleri, lait)

 Petits pois mijotés bio

Edam bio*
(lait)

 Beignet parfum chocolat

noisette
(gluten, lait, oeuf, soja)

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Confiture d'abricots bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

Soupe cressy (carotte et pommes de terre)
et emmental râpé
(céleri, lait)

 Poulet Ir rôti au jus

 Légumes couscous bio
(céleri, oeuf, moutarde)

 Semoule bio
(gluten)

 Fruit bio*

 Pain bio
(gluten, lupin)

Pain au lait
(gluten, lait, oeuf)

 Purée de pomme et poire bio

Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

VENREDI

*** 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)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)

 Fruit bio

 Lait bio
(lait)

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.

Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

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)

Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, oeuf)



Fruit bio



Lait bio
(lait)



Escalope de dinde 1r sauce
paprika et persil
(céleri, lait)

Omelette nature
(oeuf)



Lentilles mijotées bio
(céleri)



Saint Nectaire aop*
(lait)



Fruit bio*



Pain bio
(gluten, lupin)



Baguette bio
(gluten, lupin)

Chocolat noir (tablette)



Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)



Merlu pmd sauce curry
(gluten, lait, moutarde, poisson)



Purée de courgette et pommes
de terre bio
(lait)

Bûche mélangé
(lait)



Fruit bio*



Pain bio
(gluten, lupin)



Viennoiserie
(gluten, lait, oeuf)



Lait bio
(lait)

*** Fête du printemps ***



Concombres en rondelles bio
Vinaigrette bio et dés
de mimolette
(lait, moutarde, sulfites)



Sauté d'agneau 1r sauce au
thym



Carottes bio



Cake au chocolat (farine
locale) et sa crème anglaise
(gluten, lait, oeuf)



Lapin en chocolat
(lait, soja)



Pain bio
(gluten, lupin)



Baguette bio
(gluten, lupin)



Confiture de fraises bio



Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

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 (Maternelle 1-3ème arrondissement)

Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

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

LUNDI

*** Vacances ***

-  Sauté de veau Ir marengo (tomate et champignons) (céleri, lait)
-  Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) (céleri)
-  Saint Paulin bio* (lait)
-  Fruit bio*
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Purée de pomme et poire bio
-  Lait bio briquette (lait)

MARDI

*** Vacances Menu végétarien***

-  Pomelos bio*
- Quenelle nature sauce tomate (gluten, oeuf)
-  Riz bio
-  Petits pois mijotés bio
-  Cantal aop* (lait)
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
-  Pain Spécial bio (gluten, lupin)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
- Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

-  Salade coleslaw bio (moutarde, oeuf, sulfites)
- Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier de citron (gluten, poisson)
-  Courgettes bio
- Liégeois à la vanille sur lit de caramel (lait)
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Pain au lait (gluten, lait, oeuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette (lait)

JEUDI

*** Vacances ***

-  Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)
- Hachis parmentier charolais (pomme de terre bio locale) et emmental râpé (lait)
-  Fruit bio*
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Baguette bio (gluten, lupin)
-  Miel local
-  Purée de pommes et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)

VENDREDI

*** Vacances Menu végétarien***

- Mâche et croûtons (gluten)
-  Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)
-  Clafoutis de chou fleur, curry, mozzarella, pomme de terre bio (gluten, lait, oeuf)
-  Fromage blanc bio local (lait)
- Céréales muesli aux fruits (gluten)
-  Banane bio*
-  Pain bio (gluten, lupin)
-  Brownie (gluten, lait, oeuf, soja)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette (lait)

Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

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

LUNDI

*** Vacances Menu végétarien***

Radis roses
et beurre
(lait)

 Omelette bio
et emmental râpé
(lait, oeuf)

Pommes de terre quartier avec
peau

 Saint Nectaire aop*
(lait)

 Purée de pommes bananes
bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

Viennoiserie
(gluten, lait, oeuf)

 Fruit bio

MARDI

*** Vacances ***

 Pizza au fromage
(gluten, lait)

 Colin d'Alaska pmd sauce
citron
(céleri, gluten, lait, poisson)

 Épinards branches bio à la
béchamel
(gluten, lait)

 Fruit bio*

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Gaufre poudrée
(gluten, oeuf, soja)

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf lr façon
stroganoff (paprika doux, tomate,
champignons)
(lait)

 Haricots vert bio à l'ail
(céleri, lait)

 Pommes de terre bio

 Fromage blanc bio local*
(lait)

 Fruit bio*

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Confiture de fraises bio

 Fruit bio
Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Carottes râpées bio
Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)

Fusilli bio, sauce lentilles vertes
bio, tomate et emmental
(gluten, lait)

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
local*
(lait)

Brownie
(gluten, lait, oeuf, soja)

 Pain bio
(gluten, lupin)

Muffin vanille pépites de chocolat
(gluten, lait, oeuf, soja)

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

VENDREDI

*** Vacances ***

 Sauté de dinde lr au
curry
(céleri, lait, moutarde)

 Brocolis bio

 Riz bio

 Emmental bio*
(lait)

 Fruit bio*

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Pâte à tartiner bio
(lait, soja)

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

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.

Paris Centre (Maternelle 1-3ème arrondissement)

Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

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

LUNDI

 Meunière colin d'Alaska pmd
(gluten, lait, moutarde, poisson)

et quartier de citron

 Pommes de terre bio

Pointe de brie
(lait)

 Fruit bio*

 Pain bio
(gluten, lupin)

Gâteau fourré à la fraise
(gluten, oeuf)

 Purée de pomme et poire bio

 Lait bio
(lait)

MARDI

 Concombres en rondelles bio
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)

 Emincé de boeuf Ir sauce barbecue
(céleri, sulfites)

Petits pois mijotés

 Fromage blanc bio local*
(lait)

 Caramel liquide
 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)
 Fromage fondu Croc'lait
(lait)

 Fruit bio

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

 Carottes râpées bio
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)

 Chili sin carne bio
 Riz bio

 Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise
(lait)

 Purée de pomme et poire bio
 Pain bio
(gluten, lupin)

Palet breton pur beurre
(gluten, lait, oeuf)

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** 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)

Pommes de terre quartier avec peau

Dessert à boire lacté parfum vanille
(lait)

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

Chocolat noir (tablette)

 Fruit bio

Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

VENDREDI

*** 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)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Miel local

 Purée de pommes et bananes bio

 Lait bio
(lait)

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 (Maternelle 1-3ème arrondissement)

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 <i>(moutarde, sulfites)</i>  Tajine de pois chiches et boulgour bio <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i>  Gouda bio* <i>(lait)</i>  Fruit bio*  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i>  Confiture d'abricots bio  Coupelle de purée de pommes bio Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i>	 Salade de tomate bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i>  Poulet Ir sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)  Riz bio  Le P'tit Pré bio aromatisé pêche <i>(lait)</i>  Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i>  Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i>  Fruit bio  Lait bio <i>(lait)</i>			