



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carottes râpées bio*</p> <p> Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Nuggets de poisson pmd (gluten, poisson)</p> <p>Nuggets de blé (céleri, gluten)</p> <p> Pommes de terre bio</p> <p> Courgettes bio</p> <hr/> <p> Yaourt bio nature* (lait)</p> <hr/> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <hr/> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Concombres en rondelles bio*</p> <p> Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Légumes du Sud bio, dès de Brebis</p> <p> Fusillis bio (gluten, lait)</p> <hr/> <p> Pointe de Brie bio* (lait)</p> <hr/> <p> Abricot bio*</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>		<p>*** Menu à thème Afrique ***</p> <p>*** Bar à desserts ***</p> <p> Pastèque bio*</p> <p> Poulet à la façon yassa (épices, moutarde, citron) (moutarde, sulfites)</p> <p> Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame (lait, moutarde, soja)</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local* (lait)</p> <p>Coulis de mangue**</p> <hr/> <p> Cake coco bio (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Gâteau bio au maïs (oeuf)</p> <p>Caramel liquide</p> <p>Crème fouettée (lait)</p> <hr/> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Melon bio*</p> <hr/> <p>Pizza mozzarella et emmental (gluten, lait)</p> <p> Salade verte bio*</p> <hr/> <p> Saint Paulin bio* (lait)</p> <hr/> <p> Smoothie bio framboise basilic</p> <p>Sablé Vexinois (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>



*Aide UE à destination des écoles
**Mis à disposition



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local