












































Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pomelos bio*</p> <p></p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade de lentilles bio Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Émincé de bœuf Ir au caramel <i>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Carottes bio</p> <p></p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>***Bar à entrées***</p> <p> Chou rouge bio*</p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Salade de pommes de terre bio et dés de mimolette** <i>(lait)</i></p> <p> et maïs bio** et croûtons** <i>(gluten)</i></p> <p> Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Jambon dinde label rouge sauce tomate</p> <p> Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres <i>(gluten, sulfites)</i></p> <p> Courgettes bio</p> <p> Coquillettes bio blé semi-complet <i>(gluten)</i></p> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cake nature bio <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Endives bio*</p> <p> Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Merlu pmd sauce aux épices douces <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Boulettes de flageolets bio sauce tomate <i>(gluten)</i></p> <p> Boulgour bio aux petits légumes <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Fromage frais Chanteneige bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


























Produit local

Paris Centre (COLLEGE)

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




























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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Mâche bio*  et betteraves bio**  Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i> <hr/>  Saucisse de volaille bio <i>Lasagne végétale</i> <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i>  Lentilles mijotées bio du pays d'othé <i>(céleri)</i> <hr/>  Carottes bio <hr/>  Coulommiers bio* <i>(lait)</i> <hr/>  Fruit bio* <hr/>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>		<p>*** Menu Végétarien - Bar à desserts***</p>  Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit <i>(lait)</i> <hr/>  Omelette bio <i>(lait)</i>  Epinards branches bio au gratin <i>(gluten, lait)</i> <hr/>  Yaourt bio aromatisé vanille <i>(lait)</i> <hr/>  Banane bio* Poire au sirop et sauce chocolat** et ses amandes effilées** <i>(fruit à coques)</i> et crème fouettée** <i>(lait)</i>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>	 Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i> <hr/>  Parmentier colin d'Alaska PMD,  pomme de terre bio <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i>  Parmentier de lentille corail BIO <i>(lait)</i> <hr/>  Salade verte bio* <hr/>  Gouda bio* <i>(lait)</i> <hr/>  Coupelle de purée de pommes et abricots bio <hr/>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024























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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Maïs bio*  et betteraves bio**  Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Tajine de pois chiches et boulgour bio <i>(gluten, moutarde)</i></p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Boulettes de bœuf bio à l'orientale <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Chili sin carne bio et riz bio  Riz bio</p> <p> Cantal aop* <i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>***Bar à fromages***</p> <p> Taboulé aux raisins secs, semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p>Filet de colin d'Alaska pané frais <i>(gluten, poisson)</i> Pané à l'emmental <i>(gluten, lait, oeuf)</i> et quartier de citron</p> <p> Gratin de brocolis bio <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i> Bûche mélangé <i>(lait)</i></p> <p> Fromage fondu bio croc lait* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Céleri bio local en rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Rôti de veau Ir marengo <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Sauce aux trois fromages <i>(mozzarella, bleu, fromage italien)</i> <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Pâtes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Yaourt bio nature* <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)</p> <p> Sauté de dinde lr au curry (moutarde)</p> <p> Gratin de pommes de terre bio epinards bio fromage a raclette (lait)</p> <p> Pommes de terre bio</p> <p> Epinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio* Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <p> Fusilli bio, sauce lentilles vertes bio, tomate et emmental (gluten, lait)</p> <p> Carré bio* (lait)</p> <p> Crème dessert bio à la vanille (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>		<p>*** Menu Thanksgiving - Bar à desserts ***</p> <p> Salade Florida bio* (pamplemousse bio, mandarine bio, salade verte bio) et croûtons** (gluten, lait)</p> <p> Rôti de veau lr sauce pomme curry crémée (lait, moutarde)</p> <p>Pané moelleux au gouda (gluten, lait, oeuf)</p> <p>Purée de patate douce (lait)</p> <p> Yaourt bio brassé à la banane (lait)</p> <p> Gâteau bio au maïs (gluten, lait, oeuf)</p> <p>Crêpe nature sucrée (gluten, lait, oeuf) et crème fouettée** (lait)</p> <p>et copeaux de chocolat noir** et amandes effilées** (fruit à coques)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien - menu de "Notre café" de l'IME***</p> <p>Soupe de potiron au fromage fondu (lait)</p> <p>Croque butternut champignon saint nectaire (gluten, lait)</p> <p> Salade verte bio* Vinaigrette au miel (sulfites)</p> <p> Fromage blanc bio local* (lait) Miel</p> <p>Copeaux de chocolat noir (soja, lait)</p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre




































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



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

































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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Mâche bio*  et betteraves bio**  Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauce ratatouille bio et pois cassés</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Gouda bio* <i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Pomelos bio*</p> <p></p> <p> Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental) <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)</p> <p></p> <p> Saint Paulin bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu mexicain - Bar à fromages***</p> <p>Tomates concassées, maïs et chips de maïs</p> <p> Fajitas de dinde lr et légumes <i>(gluten)</i></p> <p> Enchilada bio haricots rouges, maïs <i>(lait)</i></p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Coulommiers bio* <i>(lait)</i></p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Tartine oeuf bio ciboulette <i>(lait, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Parmentier butternut bio, lentille corail bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt bio aromatisé framboise <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

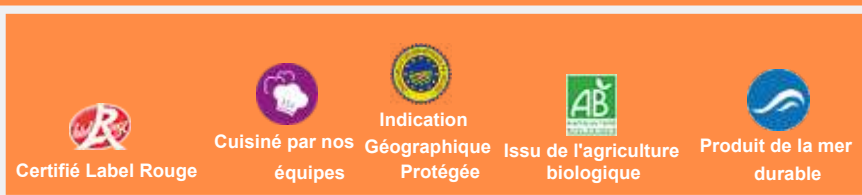
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de haricots verts bio à l'échalote</p> <p> Dahl de lentilles corail bio et riz bio (lait, moutarde)</p> <p> Emmental bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Endives bio*</p> <p> Pommes bio*  Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <p> Poulet lr rôti au jus</p> <p> Korma de boulgour BIO, brunoise provençale et petits pois BIO (gluten, lait, moutarde)</p> <p> Boulgour bio aux petits légumes (gluten)</p> <p> Gouda bio* (lait)</p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>		<p>***Bar à entrées***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade (céleri, moutarde, oeuf, sulfites) Mâche</p> <p> Salade de pommes de terre bio et oeuf dur bio** (oeuf)</p> <p> et croûtons** (gluten)</p> <p> Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil (céleri, lait)</p> <p> Coquillettes bio sauce tartiflette emmental, noisette (gluten, lait)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p> Brocolis bio</p> <p> Camembert bio* (lait)</p> <p> Purée de pommes bio et crumble sucré (gluten)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Salade verte bio*  Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <p> Fish burger pmd (gluten, lait, moutarde, oeuf, poisson, sulfites)</p> <p>Pané à l'emmental (gluten, lupin) Ketchup (céleri)</p> <p> Frites bio</p> <p> Yaourt bio aromatisé vanille (lait)</p> <p> Dessert lacté bio pom'framboise à boire (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre







































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



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc bio en rémoulade (moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p></p> <p> Blanquette de veau lr (céleri, lait, oeuf)</p> <p><i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> (céleri, gluten, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Edam bio* (lait)</p> <p></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)</p> <p></p> <p> Penne bio sauce courgette bio façon caponata, câpre (gluten, sulfites)</p> <p> et emmental râpé bio (lait)</p> <p></p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p></p>	<p>***Repas de fête de fin d'année***</p> <p>Rillettes aux deux saumons et cranberry et blini (gluten, lait, oeuf, poisson)</p> <p>Gougère emmental comté, salade, vinaigrette (gluten, lait, moutarde, oeuf)</p> <p> Filet de dinde lr sauce pomme crémée (lait)</p> <p><i>Gnocchetti lentille rouge crème, lentille corail, graines de courge</i> (gluten, moutarde)</p> <p>Pomme de terre Pom'pin</p> <p>Purée de patates douces et pommes de terre (lait)</p> <p> Comté aoc* (lait)</p> <p></p> <p> Tourbillon chocolat chantilly praliné (gluten, lait, oeuf, soja, fruits à coque)</p> <p>Chocolat festif (gluten, oeuf, soja)</p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Jus de pommes bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) (céleri)</p> <p></p> <p> Fondant bio au potiron épicé (gingembre) (lait, oeuf, sulfites)</p> <p> Salade verte bio*</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local* (lait)</p> <p></p> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Ananas bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>