






































# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## 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  | VENDREDI   |
|---|---|--|--|--|
| <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Pomelos bio*</p> <p></p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)<br/><i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local*<br/><i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Émincé de bœuf Ir au caramel<br/><i>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p></p> <p> Edam bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Soupe de poireaux pommes de terre bio</p> <p></p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)<br/><i>(gluten, lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p></p> <p> Pointe de Brie bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio<br/><i>(gluten, lupin)</i><br/>Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette<br/><i>(lait)</i></p> | <p> Chou rouge bio*<br/> Vinaigrette bio**<br/><i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Jambon dinde label rouge sauce tomate</p> <p> Courgettes bio</p> <p> Coquillettes bio blé semi-complet<br/><i>(gluten)</i></p> <p> et emmental râpé bio**<br/><i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cake nature bio<br/><i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Endives bio*<br/> Vinaigrette bio**<br/><i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Merlu pmd sauce aux épices douces<br/><i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Boulgour bio aux petits légumes<br/><i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio<br/><i>(lait)</i></p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> |

# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## 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  |
|-------|--|---|---|---|
|       |  Saucisse de volaille bio<br> Lentilles mijotées bio du pays d'othe<br><i>(céleri)</i><br> Carottes bio<br> Coulommiers bio*<br><i>(lait)</i><br> Fruit bio*<br> Pain Spécial bio<br><i>(gluten, lupin)</i> |  Haricot vert bio*<br> Vinaigrette bio**<br><i>(moutarde, sulfites)</i><br> Sauté de boeuf Ir igp sauce dijonnaise (moutarde)<br><i>(moutarde, sulfites)</i><br> Pommes de terre bio<br> Camembert bio*<br><i>(lait)</i><br> Fruit bio*<br> Pain bio<br><i>(gluten, lupin)</i><br> Baguette bio<br><i>(gluten, lupin)</i><br> Confiture de fraises bio<br> Fruit bio<br>Yaourt à boire aromatisé abricot<br><i>(lait)</i> | <b>*** Menu Végétarien ***</b><br> Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit<br><i>(lait)</i><br> Omelette bio<br><i>(lait)</i><br> Epinards branches bio au gratin<br><i>(gluten, lait)</i><br> Yaourt bio aromatisé vanille<br><i>(lait)</i><br> Banane bio*<br>et sauce chocolat**<br>et ses amandes effilées**<br><i>(fruit à coques)</i><br> Pain bio<br><i>(gluten, lupin)</i> |  Parmentier colin d'Alaska PMD,<br> pomme de terre bio<br><i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i><br> Salade verte bio*<br> Gouda bio*<br><i>(lait)</i><br> Coupelle de purée de pommes et abricots bio<br> Pain bio<br><i>(gluten, lupin)</i> |

# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## 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><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Betteraves bio et maïs bio<br/>  Vinaigrette bio**<br/> <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Tajine de pois chiches et<br/> boulgour bio<br/> <i>(gluten, moutarde)</i></p> <p>—</p> <p> Edam bio*<br/> <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p>—</p> <p> Pain bio<br/> <i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Salade coleslaw bio (carotte bio,<br/> chou blanc bio, mayonnaise)<br/> <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> et cantal aop*<br/> <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Boulettes de bœuf bio à<br/> l'orientale<br/> <i>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p> Crème dessert bio chocolat<br/> <i>(lait, soja)</i></p> <p>—</p> <p> Pain Spécial bio<br/> <i>(gluten, lupin)</i></p> | <p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Soupe de champignons<br/> bio<br/> <i>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles corail (pdt.<br/> fraîche)<br/> <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pointe de Brie bio*<br/> <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio*</p> <p>—</p> <p> Pain bio<br/> <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>—</p> <p>Madeleine<br/> <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio</p> <p>—</p> <p> Lait bio briquette<br/> <i>(lait)</i></p> | <p> Taboulé aux raisins secs,<br/> semoule bio<br/> <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Filet de colin d'Alaska pané frais<br/> <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>—</p> <p>et quartier de citron</p> <p> Gratin de brocolis bio<br/> <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> et emmental râpé bio**<br/> <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p>—</p> <p> Pain bio<br/> <i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Céleri bio local en<br/> rémoulade<br/> <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Rôti de veau Ir marengo<br/> <i>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Haricots verts bio</p> <p>—</p> <p> Pâtes bio<br/> <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt bio nature*<br/> <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pain bio<br/> <i>(gluten, lupin)</i></p> |

# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## 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> Sauté de dinde lr au curry<br/>(moutarde)</p> <p> Pommes de terre bio</p> <p> Epinards branche bio à la crème<br/>(lait)</p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche<br/>(lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/>(gluten,lupin)</p> | <p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio*<br/>Vinaigrette bio**<br/>(moutarde,sulfites)</p> <p> Fusilli bio, sauce lentilles vertes bio, tomate et emmental<br/>(gluten,lait)</p> <p> Carré bio*<br/>(lait)</p> <p> Crème dessert bio à la vanille<br/>(lait)</p> <p> Pain Spécial bio<br/>(gluten,lupin)</p> | <p>Tarte aux légumes (courgette,oignon,poivron)<br/>(gluten,lait)</p> <p> Merlu pmd sauce échalote<br/>(lait,poisson)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Saint Nectaire aop*<br/>(lait)</p> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Ananas bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Pain bio<br/>(gluten,lupin)</p> <p>Viennoiserie<br/>(gluten,lait,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> | <p>***Menu "Thanksgiving"***</p> <p> Salade Florida bio* (pamplemousse bio, mandarine bio,salade verte bio) et croûtons**<br/>(gluten,lait)</p> <p> Rôti de veau lr sauce pomme curry crémée<br/>(lait,moutarde)</p> <p>Purée de patate douce<br/>(lait)</p> <p> Gâteau bio au maïs<br/>(gluten,lait,oeuf) et crème anglaise**<br/>(lait)</p> <p> Pain bio<br/>(gluten,lupin)</p> | <p>*** Menu végétarien - menu de "Notre café" de l'IME***</p> <p>Soupe de potiron au fromage fondu<br/>(lait)</p> <p>Croque butternut champignon saint nectaire<br/>(gluten,lait)</p> <p> Salade verte bio* Vinaigrette au miel<br/>(sulfites)</p> <p> Fromage blanc bio local*<br/>(lait)<br/>Miel</p> <p>Copeaux de chocolat noir<br/>(soja,lait)</p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Pain bio<br/>(gluten,lupin)</p> |

# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## 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   | VENREDI   |
|---|--|--|---|---|
| <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Mâche et betteraves bio*<br/>Vinaigrette bio**<br/><i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauce ratatouille bio et pois cassés</p> <p> Pennes bio<br/><i>(gluten)</i></p> <p> Gouda bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat<br/><i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille<br/><i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)</p> <p> Saint Paulin bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Soupe de poireaux pommes de terre bio</p> <p> Émincé de bœuf lr jus aux oignons</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Pain au lait<br/><i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> | <p><b>*** Menu mexicain ***</b></p> <p>Tomates concassées, maïs et chips de maïs</p> <p> Fajitas de dinde lr et légumes<br/><i>(gluten)</i></p> <p> et emmental râpé bio<br/><i>(lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Tartine oeuf bio ciboulette<br/><i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Parmentier butternut bio, lentille corail bio<br/><i>(lait)</i></p> <p> Yaourt bio aromatisé framboise<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> |

# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

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

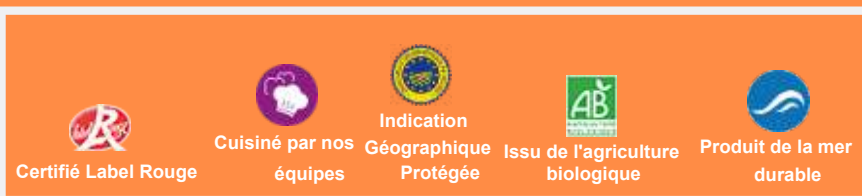
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|--|--|---|
| <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Salade de haricots verts bio à l'échalote</p> <p> Dahl de lentilles corail bio et riz bio<br/><i>(lait, moutarde)</i></p> <p> Emmental bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Endives bio*</p> <p> Pommes bio*<br/> Vinaigrette bio**<br/><i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Poulet lr rôti au jus</p> <p> Boulgour bio aux petits légumes<br/><i>(gluten)</i></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio<br/><i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre<br/><i>(céleri, lait)</i></p> <p> Omelette bio<br/><i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Fromage blanc bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré à la fraise<br/><i>(gluten, oeuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> | <p>  Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil<br/><i>(céleri, lait)</i></p> <p> Coquillettes bio<br/><i>(gluten)</i></p> <p> Brocolis bio</p> <p> Camembert bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Purée de pommes bio et crumble sucré<br/><i>(gluten)</i></p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Salade verte bio*<br/> Vinaigrette bio**<br/><i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Fish burger pmd<br/><i>(gluten, lait, moutarde, oeuf, poisson, sulfites)</i></p> <p>Ketchup<br/><i>(céleri)</i></p> <p> Frites bio</p> <p> Dessert lacté bio pom'framboise à boire<br/><i>(lait)</i></p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> |

Inspirations  
sOgeres

 Caisse des écoles  
Paris Centre
































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



# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## 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<br/><i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> et édam bio**<br/><i>(lait)</i></p> <p> Blanquette de veau lr<br/><i>(céleri, lait, oeuf)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Macédoine mayonnaise bio<br/><i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Penne bio sauce courgette bio façon caponata, câpre<br/><i>(gluten, sulfites)</i></p> <p> et emmental râpé bio<br/><i>(lait)</i></p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p> Carottes râpées bio*</p> <p> Vinaigrette bio**<br/><i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Colin d'Alaska sauce basilic<br/><i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Chou fleur bio béchamel à l'emmental<br/><i>(gluten, lait)</i></p> <p> Saint Paulin bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio<br/><i>(lait, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette<br/><i>(lait)</i></p> | <p><b>***Repas de fête de fin d'année***</b></p> <p>Rillettes aux deux saumons et cranberry et blini<br/><i>(gluten, lait, oeuf, poisson)</i></p> <p>Gougère emmental comté, salade, vinaigrette<br/><i>(gluten, lait, moutarde, oeuf)</i></p> <p> Filet de dinde lr sauce pomme crémeuse<br/><i>(lait)</i></p> <p>Pomme de terre Pom'pin</p> <p>Purée de patates douces et pommes de terre<br/><i>(lait)</i></p> <p> Comté aoc*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Tourbillon chocolat chantilly praliné<br/><i>(gluten, lait, oeuf, soja, fruits à coque)</i></p> <p>Chocolat festif<br/><i>(gluten, oeuf, soja)</i></p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Jus de pommes bio</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> | <p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)<br/><i>(céleri)</i></p> <p> Fondant bio au potiron épicé (gingembre)<br/><i>(lait, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Fromage blanc bio local*<br/><i>(lait)</i></p> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Ananas bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> |



# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)











## Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024



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












### LUNDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

-  Salade de pommes de terre bio  
et cantal aop  
*(lait)*
- 
-  Emincé de boeuf lr sauce  
origan et tomate  
*(céleri, lait, sulfites)*
-  Petits pois mijotés bio
- 
-  Fruit bio\*
-  Pain bio  
*(gluten, lupin)*
-  Baguette bio  
*(gluten, lupin)*
-  Confiture de fraises bio
-  Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot  
*(lait)*

### MARDI












#### \*\*\* Vacances \*\*\*

-  Salade coleslaw bio (carotte bio,  
chou blanc bio, mayonnaise)  
*(moutarde, oeuf, sulfite)*
-  et emmental bio\*\*  
*(lait)*
- 
-  Escalope de dinde lr sauce  
suprême  
*(céleri, lait, sulfites)*
-  Riz bio
-  Epinards branche bio à la  
crème  
*(lait)*
- 
-  Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio
-  Pain Spécial bio  
*(gluten, lupin)*
- Palet breton pur beurre  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette  
*(lait)*

### MERCREDI












### JEUDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

-  Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio  
*(gluten)*
- 
-  Fondant bio au fromage de  
brebis  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Carottes bio locales
- 
-  Yaourt bio Le P'tit Pré arôme  
framboise  
*(lait)*
- 
-  Fruit bio\*
-  Pain bio  
*(gluten, lupin)*
- 
- Viennoiserie  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

### VENDREDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

-  Soupe de courge butternut bio  
à la vache qui rit  
*(lait)*
-  et emmental râpé bio  
*(lait)*
- 
- Meunière colin d'Alaska  
*(gluten, oeuf, poisson)*
- et quartier de citron
-  Fusilli bio  
*(gluten)*
- 
-  Cake bio au chocolat  
*(gluten, lait, oeuf)*
-  Pain bio  
*(gluten, lupin)*
- 
-  Baguette bio  
*(gluten, lupin)*
-  Fromage fondu bio croc lait  
*(lait)*
-  Fruit bio







# Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

## Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

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

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|--|----------|-------|---------|
| <p>*** <b>Vacances</b> ***</p> <p> Nuggets de poisson pmd<br/><i>(gluten, poisson)</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p></p> <p> Carré bio*<br/><i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Brownie<br/><i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Lait bio briquette<br/><i>(lait)</i></p> | <p>*** <b>Vacances</b> ***</p> <p> Salade verte bio*<br/>et croûtons**<br/><i>(gluten, lait)</i></p> <p> et dés de gouda bio**<br/><i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Sauté de boeuf Ir igp sauce barbecue<br/><i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p></p> <p> Crème dessert bio à la vanille<br/><i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio<br/><i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise<br/><i>(lait)</i></p> |          |       |         |