



































# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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) <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> Émincé de bœuf lr au caramel <i>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></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><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Soupe de poireaux pommes de terre bio</p> <p></p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental) <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p></p> <p> Pointe de Brie bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i> Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p> Chou rouge bio*  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> et emmental râpé 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*  Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></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> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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
	<p> Saucisse de volaille bio <i>Lasagne végétale</i> <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Lentilles mijotées bio du pays d'othé <i>(céleri)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p> Coulommiers bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Haricot vert bio*  Vinaigrette bio** <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>  Sauté de boeuf Ir igp sauce dijonnaise (moutarde) <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauce ratatouille bio et pois cassés</p> <p> Pommes de terre bio</p> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Omelette bio <i>(lait)</i></p> <p> Epinards branches bio au gratin <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Yaourt bio aromatisé vanille <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio* et sauce chocolat** et ses amandes effilées** <i>(fruit à coques)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Parmentier colin d'Alaska PMD,  pomme de terre bio <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Parmentier de lentille corail BIO <i>(lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Gouda bio* <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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   Vinaigrette bio**  <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Tajine de pois chiches et  boulgour bio  <i>(gluten, moutarde)</i></p> <p>—</p> <p> Edam bio*  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p>—</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> et cantal aop*  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Boulettes de bœuf bio à  l'orientale  <i>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p> Chili sin carne bio et riz bio</p> <p> Riz bio</p> <p>—</p> <p> Crème dessert bio chocolat  <i>(lait, soja)</i></p> <p>—</p> <p> Pain Spécial bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Soupe de champignons  bio  <i>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p>Parmentier de lentilles corail (pdt.  fraîche)  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pointe de Brie bio*  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Banane bio*</p> <p>—</p> <p> Pain bio  <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>—</p> <p>Madeleine  <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette  <i>(lait)</i></p>	<p> Taboulé aux raisins secs,  semoule bio  <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Filet de colin d'Alaska pané frais  <i>(gluten, poisson)</i>  <b>Pané à l'emmental</b>  <i>(gluten, lait, oeuf)</i>  et quartier de citron</p> <p> Gratin de brocolis bio  <i>(gluten, lait)</i></p> <p>—</p> <p> et emmental râpé bio**  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p>—</p> <p> Pain bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Céleri bio local en  rémoulade  <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>—</p> <p> Rôti de veau Ir marengo  <i>(céleri, lait)</i></p> <p>—</p> <p><b>Sauce aux trois fromages</b>  <i>(mozzarella, bleu, fromage italien)</i>  <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>—</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Pâtes bio  <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Yaourt bio nature*  <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pain bio  <i>(gluten, lupin)</i></p>

# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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 (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>*** <b>Menu végétarien</b> ***</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 Spécial bio (gluten,lupin)</p>	<p>Tarte aux légumes (courgette,oignon,poivron) (gluten,lait)</p> <p> Merlu pmd sauce échalote (lait,poisson)</p> <p> Galette emmental BIO (gluten,lait)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Saint Nectaire aop* (lait)</p> <p> Assiette de fruits bio Ananas bio*  Orange bio*  Kiwi bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Vienniserie (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** (gluten,lait)</p> <p> Rôti de veau lr sauce pomme curry crémée (lait,moutarde)</p> <p><i>Pané moelleux au gouda</i> (gluten,lait,oeuf)</p> <p>Purée de patate douce (lait)</p> <p> Gâteau bio au maïs (gluten,lait,oeuf) et crème anglaise** (lait)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p>	<p>*** <b>Menu végétarien</b> - 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>

# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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	VENDREDI
<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Mâche 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> 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> Saint Paulin bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Soupe de poireaux pommes de terre bio</p> <p> Émincé de bœuf lr jus aux oignons</p> <p>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local* <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <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 <i>(gluten)</i></p> <p> Enchilada bio haricots rouges, maïs <i>(lait)</i></p> <p> et emmental râpé bio <i>(lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <p> Tartine oeuf bio ciboulette <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Parmentier butternut bio, lentille corail bio <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt bio aromatisé framboise <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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	VENREDI
<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 (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> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre (céleri, lait)</p> <p> Omelette bio (lait, oeuf)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Gâteau fourré à la fraise (gluten, oeuf)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>  Sauté de boeuf lr igr 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)</p> <p>Ketchup (céleri)</p> <p> Frites bio</p> <p> Dessert lacté bio pom'framboise à boire (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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 (moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p> et édám bio** (lait)</p> <hr/> <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> <hr/> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)</p> <hr/> <p> Penne bio sauce courgette bio façon caponata, câpre (gluten, sulfites)</p> <p> et emmental râpé bio (lait)</p> <hr/> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p> Carottes râpées bio*  Vinaigrette bio** (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Colin d'Alaska sauce basilic (gluten, lait, poisson)</p> <p> Quenelle bio sauce tomate (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Chou fleur bio béchamel à l'emmental (gluten, lait)</p> <hr/> <p> Saint Paulin bio* (lait)</p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Pâte à tartiner bio (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p><b>***Repas de fête de fin d'année***</b></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 crémeée (lait)</p> <p><i>Gnocchetti lentille rouge crème, lentille corail, graines de courge</i> (gluten, moutarde)</p> <p>Pomme de terre Pom'pin Purée de patates douces et pommes de terre (lait)</p> <p> Comté aoc* (lait)</p> <hr/> <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> <hr/> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p><b>*** Menu Végétarien ***</b></p> <p> Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) (céleri)</p> <hr/> <p> Fondant bio au potiron épicé (gingembre) (lait, oeuf, sulfites)</p> <hr/> <p> Salade verte bio*</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local* (lait)</p> <hr/> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Ananas bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

Inspirations  
sOgeres


 Caisse des écoles  
Paris Centre

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

 Certifié Label Rouge

 Décongelé

 Issu de l'agriculture biologique

 Produit local













# Paris Centre (Elémentaire 2ème 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 2ème 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 <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p></p> <p> Carré bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Brownie <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** <b>Vacances</b> ***</p> <p> Salade verte bio* et croûtons** <i>(gluten, lait)</i></p> <p> et dés de gouda bio** <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>  Sauté de boeuf Ir igp sauce barbecue <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p></p> <p> Crème dessert bio à la vanille <i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>			