



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

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

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, oeuf)

Ou Duo de cœurs de palmiers et maïs

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Penne bio sauce crème champignons et noisettes
(gluten, lait)

et emmental râpé bio
(lait)

Camembert bio
(lait)

Fruit bio

Ou Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI



*** Mardi gras ***

Mâche et betteraves bio

Ou Salade verte bio, pomme bio et orange bio

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Sauté de boeuf lr igp marengo
(céleri, lait)

Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio
(lait, moutarde)

Riz bio

Emmental bio
(lait)

Beignet parfum chocolat noisette
(gluten, lait, oeuf, soja)

Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

MERCREDI

JEUDI

JEUDI

*** Bar à entrées ***

Endives bio
 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
(oeuf, moutarde, sulfites)

Salade de boulgour bio, tomates bio et poivrons
(gluten)

Oeuf dur bio**
(oeuf)

Maïs bio**

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Jambon de dinde lr au jus
(céleri, lait)

Nuggets de pois chiche bio
(gluten)

Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

Cantal aop
(lait)

Fruit bio

Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Concombre rondelle

Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

Ou Pomelos

Fondant bio au fromage de brebis
(gluten, lait, oeuf)

Haricots verts bio

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

Purée de pomme fraîche bio

Ou Purée de pomme et banane bio

Pain bio
(gluten, lupin)

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre

*Vinaigrette maison mise à disposition

**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'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 (COLLEGE)

Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carottes râpées bio </p> <p> Ou Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Boeuf Ir tomat'olive <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Sauce aux trois fromages <i>(mozzarella, bleu, fromage italien)</i> <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Pommes de terre lamelles</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade verte bio et croûtons <i>(gluten)</i></p> <p> Ou Salade verte bio, pamplemousse et mandarine <i>(gluten)</i></p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Tarte aux légumes (courgette, oignon, poivron) <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Edam bio <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu végétarien - Bar à desserts***</p> <p>Soupe carotte pommes de terre</p> <p> Pois chiche bio tikka massala, graines de courge <i>(moutarde)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Gouda bio <i>(lait)</i></p> <p> Dessert à boire lacté bio fruit exotique saveur vanille <i>(lait)</i></p> <p> Purée de pomme et banane bio</p> <p>Copeaux de chocolat noir** Amandes effilées** <i>(fruits à coque)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Concombres en cubes bio </p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Ou Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Poisson blanc pané croustillant pmd <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>Crêpe à l'emmental <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>et quartier de citron</p> <p> Epinards branche bio à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche <i>(lait)</i></p> <p> Cake nature bio <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Ou Crêpe nature sucrée <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio**</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

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

 LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI 
<p>*** Menu Irlande ***</p> <p> Salade verte bio et maïs bio  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p>Sauté d'agneau français au thym <i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> (céleri, gluten, lait)</p> <p> Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio</p> <p>Cheddar (lait)</p> <p> Tarte aux pomme (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade (céleri, moutarde, oeuf, sulfites)  Ou Tomates bio  Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Omelette bio fraîche (oeuf, lait)</p> <p> Coquillettes bio sauce tomate basilic (gluten)</p> <p> Emmental bio (lait)</p> <p> Crème dessert bio chocolat (lait, soja)</p> <p> Ou Crème dessert bio à la vanille (lait)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>		<p>*** Menu végétarien - Bar à fromages ***</p> <p>Radis roses en rondelles Sauce fromage blanc citronnée (lait)</p> <p>Raviolis aux 6 légumes (carottes, épinards, tomates, courgettes, aubergines, champignons) (gluten, céleri, oeuf, lait)</p> <p> Carré bio (lait)</p> <p> Saint Nectaire aop (lait)</p> <p> Fromage frais chanteneige bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Printemps ***</p> <p> Concombres en cubes bio</p> <p> Ou Salade de mâche et betteraves rouge bio et Fromage de brebis** (lait)</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Poulet rôti lr <i>Beignet stick mozzarella</i> (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Yaourt bio aromatisé vanille (lait)</p> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>



*Vinaigrette maison mise à disposition
 **Mis à disposition
 Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles





Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI 
<p> Salade de lentilles bio Ou Salade de pois chiche bio  Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé <i>(gluten, poisson)</i></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></p> <p>et quartier de citron</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Gouda bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Pomelos bio</p> <p> Ou Carottes râpées bio  Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauté de boeuf lr igp au jus <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) <i>(gluten, lait)</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu végétarien - Bar à entrées***</p> <p> Salade verte bio Soupe mélange 3 légumes (carottes navets céleri, pommes de terre) <i>(céleri)</i></p> <p>Noix** <i>(fruits à coque)</i></p> <p>Mozzarella** <i>(lait)</i></p> <p>Croûtons** <i>(gluten)</i></p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Pizza bio au fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fromage blanc bio <i>(lait)</i></p> <p> Cake aux épices (farine locale) <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Inde ***</p> <p> Concombre en cube bio sauce fromage blanc aux herbes  Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites, lait)</i></p> <p> Poulet lr sauce au curry <i>(moutarde)</i></p> <p>Pané moelleux au gouda <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Gratin de brocolis bio <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Yaourt bio brassé à la banane <i>(lait)</i></p> <p>Riz au lait <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles





Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Ou Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Merlu pmd sauce crème <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Fusilli bio sauce tomate, égréné végétal bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Camembert bio <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Concombres en cubes bio </p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Ou Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Blé bio aux petits légumes <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Edam bio <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Ou Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>		<p>*** Menu végétarien - Bar à fromages ***</p> <p> Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio</p> <hr/> <p> Coulommiers bio <i>(lait)</i></p> <p> Cantal aop <i>(lait)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Gâteau de maïs (farine de blé locale) <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Tomate bio </p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Ou Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) <i>(oeuf, moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Rôti de veau lr sauce caramel <i>(sulfites)</i></p> <p>Pané à l'emmental <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Cantal aop <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Ou Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>



*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

Certifié Label Rouge
 Issu de l'agriculture biologique
 Produit de la mer durable
 Produit local



Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Concombres en cube bio </p> <p> Ou Mâche et betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Rôti de boeuf lr au jus (céleri, lait)</p> <p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Ratatouille bio</p> <hr/> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Tomate bio </p> <p> Ou Salade verte bio, pomme bio et orange bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Poulet rôti lr Ketchup (céleri)</p> <p> Nuggets de pois chiche bio (gluten)</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <hr/> <p> Emmental bio (lait)</p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <p> Ou Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>		<p>*** Bar à desserts***</p> <p>Salade de maïs poivrons et emmental (lait)</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Merlu pmd sauce citron (céleri, gluten, lait, poisson)</p> <p>Pané moelleux au gouda (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Brocolis bio</p> <p> Macaroni bio (gluten)</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio (lait)</p> <hr/> <p> Banane bio </p> <p>Ou Poire au sirop Crème fouettée (lait)</p> <p>Copeaux de chocolat noir Amandes effilées (fruits à coque)</p> <hr/> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade de lentilles bio</p> <p> Ou Salade de pommes de terre bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Croque végétarien tomate pesto mozzarella (gluten, lupin, moutarde, lait, sulfites)</p> <p> Salade verte bio </p> <hr/> <p> Yaourt bio nature (lait)</p> <hr/> <p> Purée de pomme fraîche bio</p> <p> Ou Purée de pommes et fraises bio</p> <p> et crumble sucré (gluten)</p> <hr/> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

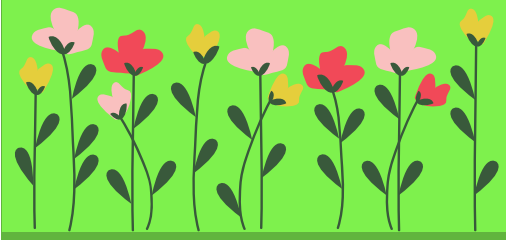


*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages
subventionnés dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles



Cuisiné par nos
équipes





Paris Centre (COLLEGE)

Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)</p> <p> Ou Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres (gluten, sulfites)</p> <p> Emmental bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Ou Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Tomate bio et mozzarella  Ou Carottes râpées bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Saute de dinde Ir sauce façon orientale</p> <p><i>Tajine de pois chiches et boulgour bio</i> (gluten, moutarde)</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Coulommiers bio (lait)</p> <p> Coupelle de purée de pommes et poires bio</p> <p> Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>			



*Vinaigrette maison mise à disposition
**Mis à disposition
Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

