













































Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

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

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

LUNDI	MARDI  	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <hr/> <p> Penne bio sauce crème champignons et noisettes <i>(gluten, lait)</i></p> <p> et emmental râpé bio <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Camembert bio  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Mardi gras ***</p> <p> Mâche et betteraves bio  et emmental bio  Vinaigrette bio* <i>(lait, moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>  Sauté de boeuf lr igp marengo <i>(céleri, lait)</i></p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Beignet parfum chocolat noisette <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <hr/> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Soupe mélange 3 légumes (carottes, navets, céleri, pommes de terre) <i>(céleri)</i></p> <p> Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron) <i>(poisson)</i></p> <hr/> <p>  Carottes bio locales  Semoule bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>  Fromage blanc bio local  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Confiture de fraises bio**</p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p>Gâteau fourré à la fraise <i>(gluten, oeuf)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio</p> <hr/> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p> Jambon de dinde lr au jus <i>(céleri, lait)</i></p> <hr/> <p> Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio</p> <hr/> <p> Cantal aop  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p>Concombre rondelle  Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Fondant bio au fromage de brebis <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <hr/> <p>  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local  <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Purée de pomme fraiche bio</p> <hr/> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>









Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)







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

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











LUNDI

-  Carottes râpées bio 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Boeuf Ir
tomat'olive
(céleri, lait)
- Pommes de terre lamelles
-  Yaourt bio Le P'tit Pré arôme.
framboise
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)







MARDI

- *** **Menu végétarien** ***
-  Salade verte bio et
croûtons
-  Vinaigrette bio*
(gluten, moutarde, sulfites)
- Tarte aux légumes (courgette,
oignon, poivron)
(gluten, lait)
-  Edam bio 
-  Coupelle de purée de pomme
et poire bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)







MERCREDI

- Beignets stick mozzarella
(gluten, lait, oeuf)
-  Sauté de dinde Ir sauce
forestière (champignons)
(sulfites)
-  Purée de courge butternut
bio
et pommes de terre
(lait)
-  Coulommiers bio 
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Pâte à tartiner bio
(lait, soja)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

JEUDI

- *** **Menu végétarien** ***
- Soupe carotte pommes de terre
-  Pois chiche bio tikka massala,
graines de courge
(moutarde)
-  Riz bio
-  Gouda bio 
-  Dessert à boire lacté bio fruit
exotique saveur vanille
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENDREDI

-  Poisson blanc pané croustillant
pmd
(gluten, poisson)
- et quartier de citron
-  Epinards branche bio à la
crème
(lait)
-  Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)
-  Cake nature bio
(gluten, lait, oeuf)
-  Confiture d'abricots bio**
-  Pain bio
(gluten, lupin)

Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

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



*** Menu Irlande ***

Sauté d'agneau français au thym

Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

Cheddar (lait)

Tarte aux pomme (gluten, lait, oeuf)

Pain bio (gluten, lupin)

*** Menu végétarien ***

Céleri bio local en rémoulade (céleri, moutarde, oeuf, sulfites)

Omelette bio fraîche (oeuf, lait)

Coquillettes bio sauce tomate basilic (gluten)

Emmental bio (lait)

Crème dessert bio chocolat (lait, soja)

Pain Spécial bio (gluten, lupin)

Pomelos bio

Colin d'Alaska pmr sauce à l'oseille (gluten, lait, poisson)

Riz bio

Fromage blanc bio (lait)

Banane bio

Pain bio (gluten, lupin)

Baguette bio (gluten, lupin)
Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)

Fruit bio

Lait bio briquette (lait)

*** Menu végétarien ***

Radis roses en rondelles
Sauce fromage blanc citronnée (lait)

Raviolis aux 6 légumes (carottes, épinards, tomates, courgettes, aubergines, champignons) (gluten, céleri, oeuf, lait)

Carré bio (lait)

Fruit bio

Pain bio (gluten, lupin)

*** Menu Printemps ***

Concombres en cubes bio
Fromage de brebis (lait)

Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)

Poulet rôti lr

Petits pois mijotés bio
 Boulgour bio (gluten)

Assiette de fruits bio
 Pain bio (gluten, lupin)

Inspirations sOgeres



*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



Produit local



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique








Produit de la mer durable

Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)






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

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







LUNDI

-  Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
(gluten, poisson)
- et quartier de citron
-  Haricots verts bio
-  Gouda bio
(lait)
-  Fruit bio
-  Pain bio
(gluten, lupin)

MARDI

-  Carottes râpées bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
-  Sauté de boeuf Ir igp au jus
(céleri, lait)
- Pommes de terre quartier avec peau
-  Yaourt bio Le P'tit Pré nature local
(lait)
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI






- *** **Menu végétarien** ***
- Tarte aux fromages (emmental, mozzarella)
(gluten, lait, oeuf)
 -  Pois chiches, épinards bio tandoori, pois chiches rôtis
(lait)
 -  Semoule bio
(gluten)
 -  Pointe de Brie bio
(lait)
 -  Pomme cuite bio
 -  Pain bio
(gluten, lupin)
 - Madeleine
(gluten, oeuf)
 -  Fruit bio
 - Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

JEUDI

- *** **Menu végétarien** ***
-  Salade verte bio
 -  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
 -  Pizza bio au fromage
(gluten, lait)
 -  Fromage blanc bio
(lait)
 -  Cake aux épices (farine locale)
(gluten, lait, oeuf)
 -  Pain bio
(gluten, lupin)



VENDREDI

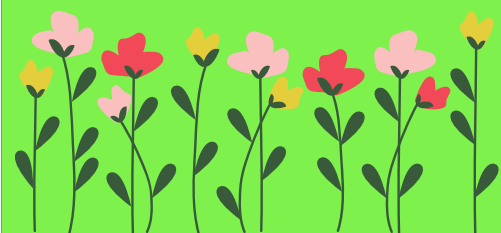
- *** **Menu Inde** ***
- Concombre rondelle sauce fromage blanc aux herbes
 -  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites, lait)
 -  Poulet Ir sauce au curry
(moutarde)
 -  Gratin de brocolis bio
(gluten, lait)
 -  et emmental râpé bio
(lait)
 - Riz au lait
(lait)
 -  Pain bio
(gluten, lupin)

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





Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

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> Merlu pmd sauce crème <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Fusilli bio <i>(gluten)</i></p> <p> Camembert bio <i>(lait)</i></p> <p> 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> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Blé bio aux petits légumes <i>(gluten)</i></p> <p> Edam bio </p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>Tarte aux légumes (courgette, oignon, poivron) <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Sauté de dinde lr au thym</p> <p> Courgettes bio à la provençale</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local </p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio</p> <p> Coulommiers bio </p> <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> dés de cantal aop <i>(lait)</i></p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Rôti de veau lr sauce caramel <i>(sulfites)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</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 (Elémentaire 1-3ème arrondissement)










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

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













LUNDI

-  Mâche et betteraves bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Rôti de boeuf lr au jus
(céléri, lait)
-  Boulgour bio
(gluten)
-  Ratatouille bio
- 
-  Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche
(lait)
-  Pain bio
(gluten, lupin)











MARDI

-  Poulet rôti lr
- Ketchup
(céléri)
- 
- Pommes de terre quartier
avec peau
- 
-  Emmental bio 
(lait)
- 
-  Fruit bio 
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)












MERCREDI

- *** Menu végétarien ***
-  Carottes râpées bio 
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
-  Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, oeuf)
-  Riz bio aux épices douces
- 
-  Carré bio 
(lait)
- 
- Poire au sirop
- et ses amandes effilées**
(fruits à coque)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- Gâteau fourré à la fraise
(gluten, oeuf)
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

JEUDI

-  Merlu pmd sauce citron
(céléri, gluten, lait, poisson)
-  Brocolis bio
-  Macaroni bio
(gluten)
- 
-  Fromage blanc bio 
(lait)
- 
-  Fruit bio 
-  Pain bio
(gluten, lupin)

VENREDI

- *** Menu végétarien ***
-  Salade de lentilles bio
-  Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)
- 
- Croque végétarien tomate
pesto mozzarella
(gluten, lupin, moutarde, lait, sulfites)
-  Salade verte bio 
- 
-  Yaourt bio nature 
(lait)
- 
-  Purée de pomme fraîche bio
et crumble sucré
(gluten)
-  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


Certifié Label Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable



Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances - Menu végétarien ***</p> <p> Salade verte bio *** et maïs bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Omelette bio fraîche (lait, oeuf)</p> <p> Epinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Emmental bio (lait)</p> <p> Crêpe nature sucrée (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade (céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p>Dés de mimolette (lait)</p> <p> Sauté de veau Ir aux olives (céleri, lait)</p> <p> Riz complet bio</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <p> Brownie (gluten, lait, oeuf, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)</p> <p> Bolognaise de boeuf bio (céleri, lait)</p> <p> Spaghetti bio (gluten)</p> <p> Fromage blanc bio local (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p>*** Vacances *** Menu végétarien ***</p> <p> Concombres en cubes bio sauce fromage blanc menthe et épices kebab (lait, moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p> Dahl lentilles blondes bio et amandes (gluten, lait, moutarde, fruits à coque)</p> <p> Boulgour bio (gluten)</p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio (lait)</p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Viennoiserie (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Dés de saumon pmd sauce curry (gluten, lait, moutarde, poisson)</p> <p> Chou fleur bio béchamel (gluten, lait)</p> <p> Pomme de terre bio</p> <p> Gouda bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Madeleine (gluten, oeuf)</p> <p>Coupelle de purée de pommes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</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 (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>*** Vacances ***</p> <p> Tomate bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Emincé de boeuf lr sauce provençale</p> <p>Pommes de terre lamelles</p> <p></p> <p> Yaourt bio brassé au citron <i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Fromage frais Chanteneige bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Mâche et betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Saucisse de volaille façon chipolatas</p> <p> Lentilles mijotées bio du pays d'othé <i>(céleri)</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></p> <p>Gâteau fourré à l'abricot <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Parmentier de poisson pm'd à la purée de courges butternut bio <i>(lait, poisson)</i></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></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(lait, soja, fruits à coque)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances - Menu végétarien ***</p> <p> Concombres en cubes bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio <i>(céleri, gluten, moutarde)</i></p> <p></p> <p> Yaourt bio nature <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cake bio au chocolat <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>



Paris Centre (Elémentaire 1-3ème arrondissement)

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 <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres <i>(gluten, sulfites)</i></p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Tomate bio et mozzarella</p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Saute de dinde lr sauce façon orientale</p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Taboulé aux raisins secs, semoule bio <i>(gluten)</i></p> <p> Rôti de boeuf lr Sauce hongroise <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Épinards branches bio au gratin <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise <i>(lait)</i></p> <p> Smoothie pomme, banane bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Viennoiserie <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</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

