




Paris Centre (Elémentaire 2ème arrondissement)


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)

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

 et emmental râpé bio
(lait)

 Camembert bio
(lait)




 Fruit bio

 Pain bio
(gluten, lupin)


MARDI




*** Mardi gras ***

 Mâche et betteraves bio
 et emmental bio
 Vinaigrette bio*
(lait, moutarde, sulfites)

  Sauté de boeuf lr igp
marengo
(céleri, lait)

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


 Riz bio


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



 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

MERCREDI

Soupe mélange 3 légumes
(carottes, navets, céleri,
pommes de terre)
(céleri)


 Hoki pmd sauce basquaise (ail,
tomate, poivron)
(poisson)

 Omelette bio
(lait, oeuf)

 Carottes bio locales
 Semoule bio
(gluten)

 Fromage blanc bio local
(lait)


 Confiture de fraises bio**

 Fruit bio


 Pain bio
(gluten, lupin)

Gâteau fourré à la fraise
(gluten, oeuf)


 Fruit bio


 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

 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


*** Menu végétarien ***

Concombre rondelle
 Vinaigrette bio*
(moutarde, sulfites)

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

 Haricots verts bio

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

 Purée de pomme fraiche bio

 Pain bio
(gluten, lupin)



Paris Centre (Elémentaire 2ème arrondissement)

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> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p> Boeuf Ir tomat'olive (céleri, lait)</p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, oeuf)</p> <p>Pommes de terre lamelles</p> <hr/> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré arôme. framboise (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade verte bio et croûtons</p> <p> Vinaigrette bio* (gluten, moutarde, sulfites)</p> <hr/> <p>Tarte aux légumes (courgette, oignon, poivron) (gluten, lait)</p> <p> Edam bio </p> <hr/> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p>Beignets stick mozzarella (gluten, lait, oeuf)</p> <hr/> <p> Sauté de dinde Ir sauce forestière (champignons) (sulfites)</p> <p> Parmentier butternut bio et lentilles corail bio (lait)</p> <p> Purée de courge butternut bio et pommes de terre (lait)</p> <hr/> <p> Coulommiers bio </p> <hr/> <p> Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Pâte à tartiner bio (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p>Soupe carotte pommes de terre</p> <hr/> <p> Pois chiche bio tikka massala, graines de courge (moutarde)</p> <p> Riz bio</p> <p> Gouda bio </p> <hr/> <p> Dessert à boire lacté bio fruit exotique saveur vanille (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Poisson blanc pané croustillant pmd (gluten, poisson)</p> <p>Crêpe à l'emmental (gluten, lait, oeuf)</p> <p>et quartier de citron</p> <p> Epinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <hr/> <p> Cake nature bio (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Confiture d'abricots bio**</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>



Paris Centre (Elémentaire 2ème 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 
<p>*** Menu Irlande ***</p> <p>Sauté d'agneau français au thym <i>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio</p> <p></p> <p>Cheddar <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Tarte aux pomme <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(oeuf, lait)</i></p> <p> Coquillettes bio sauce tomate basilic <i>(gluten)</i></p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p> Pomelos bio </p> <p></p> <p> Colin d'Alaska pmr sauce à l'oseille <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame <i>(lait, moutarde, soja)</i></p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Fromage blanc bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio </p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p>Radis roses en rondelles Sauce fromage blanc citronnée <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Raviolis aux 6 légumes (carottes, épinards, tomates, courgettes, aubergines, champignons) <i>(gluten, céleri, oeuf, lait)</i></p> <p> Carré bio <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>	<p>*** Menu Printemps ***</p> <p> Concombres en cubes bio Fromage de brebis <i>(lait)</i></p> <p> Vinaigrette bio* <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Poulet rôti Ir <i>Beignet stick mozzarella</i> <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Assiette de fruits bio </p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p>

Paris Centre (Elémentaire 2ème arrondissement)

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> Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé (gluten, poisson)</p> <p> Omelette bio fraîche (lait, oeuf) et quartier de citron</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Gouda bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Carottes râpées bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Sauté de boeuf Ir igp au jus (céleri, lait)</p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) (gluten, lait)</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local (lait)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p>Tarte aux fromages (emmental, mozzarella) (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pois chiches, épinards bio tandoori, pois chiches rôtis (lait)</p> <p> Semoule bio (gluten)</p> <p> Pointe de Brie bio (lait)</p> <p> Pomme cuite bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Madeleine (gluten, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade verte bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Pizza bio au fromage (gluten, lait)</p> <p> Fromage blanc bio (lait)</p> <p> Cake aux épices (farine locale) (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu Inde ***</p> <p>Concombre rondelle sauce fromage blanc aux herbes</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites, lait)</p> <p> Poulet Ir sauce au curry (moutarde)</p> <p>Pané moelleux au gouda (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Gratin de brocolis bio (gluten, lait)</p> <p> et emmental râpé bio (lait)</p> <p>Riz au lait (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>

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 2ème arrondissement)

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

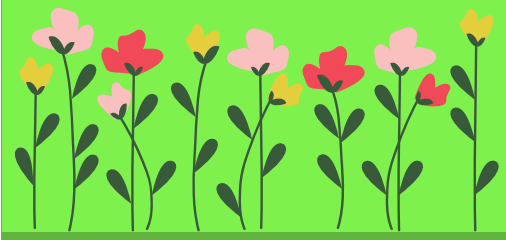
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Merlu pmd sauce crème <i>(gluten,lait,poisson)</i></p> <p> Fusilli bio sauce tomate, égréné végétal bio <i>(gluten)</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> Galette emmental BIO <i>(gluten,lait)</i></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>Pané à l'emmental <i>(gluten,lait,oeuf)</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 2ème arrondissement)

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	VENDREDI
<p> Mâche et betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <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> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p> Poulet rôti lr</p> <p>Ketchup (céleri)</p> <p> Nuggets de pois chiche bio (gluten)</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Emmental bio (lait)</p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio </p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p> Quenelle bio sauce tomate (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Riz bio aux épices douces</p> <p> Carré bio (lait)</p> <p>Poire au sirop</p> <p>et ses amandes effilées** (fruits à coque)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Gâteau fourré à la fraise (gluten, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>	<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> <p> Fromage blanc bio (lait)</p> <p> Fruit bio </p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade de lentilles bio</p> <p> Vinaigrette bio* (moutarde, sulfites)</p> <p>Croque végétarien tomate pesto mozzarella (gluten, lupin, moutarde, lait, sulfites)</p> <p> Salade verte bio </p> <p> Yaourt bio nature (lait)</p> <p> Purée de pomme fraiche bio et crumble sucré (gluten)</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



Cuisiné par nos
équipes



Produit de la mer
durable



Paris Centre (Elémentaire 2ème 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 <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Epinards branche bio à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Emmental bio <i>(lait)</i></p> <p> Crêpe nature sucrée <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Céleri bio local en rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p> Sauté de veau Ir aux olives <i>(céleri, lait)</i></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 <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Brownie <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Bolognaise de boeuf bio <i>(céleri, lait)</i></p> <p> Spaghetti bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage blanc bio local <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</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances *** Menu végétarien ***</p> <p> Concombres en cubes bio sauce fromage blanc menthe et épices kebab <i>(lait, moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Dahl lentilles blondes bio et amandes <i>(gluten, lait, moutarde, fruits à coque)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Viennoiserie <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Dés de saumon pmd sauce curry <i>(gluten, lait, moutarde, poisson)</i></p> <p> Chou fleur bio béchamel <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Pomme de terre bio</p> <p> Gouda bio <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Madeleine <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p>Coupelle de purée de pommes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</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 2ème 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</p> <p>d'othe <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 2ème 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	VENDREDI
<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 <i>Tajine de pois chiches et boulgour bio</i> <i>(gluten, moutarde)</i></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><i>Beignet stick mozzarella</i> <i>(gluten, lait, oeuf)</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>		