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	VENDREDI
***** Menu Végétarien ***** Macédoine mayonnaise bio *(moutarde,oeuf)* Ou Salade de betteraves bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres *(gluten,sulfites)* Emmental bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Tomate bio et mozzarella Ou Carottes râpées bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Saute de dinde lr sauce façon orientale *Tajine de pois chiches et boulgour bio* *(gluten,moutarde)* Boulgour bio *(gluten)* Coulommiers bio *(lait)* Coupelle de purée de pommes et poires bio Ou Coupelle de purée de pommes et abricots bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*			Carottes râpées bio Ou Pomelos bio Vinaigrette bio* *(lmoutarde,sulfites)* Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate *(gluten,lait,poisson)* *Pané à l'emmental* (gluten,lait,oeuf) Pommes de terre bio fraîches local cubes persillées Edam bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*

***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**

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 05/05/2025 au 09/05/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio Ou Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfutes)* Poulet rôti lr *Galette emmental bio* *(gluten,lait,oeuf)* Lentilles mijotées bio du pays d'othe *(céleri)* Emmental bio *(lait)* Coupelle de purée de pomme et poire bio Ou Coupelle de purée de pomme bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade coleslaw bio (carotte.bio, chou blanc bio, mayonnaise) *(moutarde,oeuf,sulfites)* Ou Radis roses et beurre *(lait)* Meunière colin d'Alaska pmd *(gluten,lait,moutarde,poisson)* *Sauce ratatouille bio et pois cassés* et quartier de citron Blé bio *(gluten)* Ratatouille bio Yaourt bio Le P'tit Pré nature local *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*			Taboulé aux raisins secs, semoule bio *(gluten)* Ou Salade de pois chiche bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Sauté de boeuf lr igp sauce caramel *(sulfites)* *Beignet stick mozzarella* *(gluten,lait,oeuf)* Riz bio Haricots verts bio Yaourt bio aromatisé vanille *(lait)* Fraises 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 | **Indication Géographique Protégée** | **Issu de l'agriculture biologique** | **Produit de la mer durable** | **Produit local**

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 12/05/2025 au 16/05/2025

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

Semaine de la fête du pain: 1 pain à découvrir par jour !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de cœurs de palmiers et maïs Ou Betteraves bio et maïs bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfutes)* Sauté de veau lr au romarin *(céleri,lait)* *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* *(gluten,lait,oeuf)* Pommes de terre lamelles Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio **Pain aux raisins bio** *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Céleri bio local en rémoulade *(céleri,moutarde,oeuf,sulfites)* Ou Concombres en cube bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise *(gluten)* Emmental bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio **Pain au lin bio** *(gluten,lupin,lin)*		***** Menu à thème : L'île de la Réunion ***** Carottes bio Vinaigrette fruit de la passion** *(moutarde,sulfites)* Riz bio cari de cabillaud pmd et haricots rouges *(poisson,moutarde)* *Riz bio,cari de fèves,haricots rouges* *(moutarde)* Fromage blanc bio *(lait)* Cake nature bio *(gluten,lait,oeuf)* Coulis de mangue **Pain multigraines bio** *(gluten,lupin,lin,pavot, graine tournesol, sésame)*	*****Menu végétarien ***** Tomate bio et œuf dur bio *(œuf)* Ou Salade verte bio et œuf dur bio *(œuf)* Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Boulgour bio sauce façon caponata, courgette bio et câpres *(gluten,sulfites)* Coulommiers bio *(lait)* Purée de pomme fraiche bio Ou Purée de pommes et bananes bio **Pain au maïs bio** *(gluten,lupin)*

***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** | **Issu de l'agriculture biologique** | **Produit de la mer durable**

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 19/05/2025 au 23/05/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw bio (carotte.bio, chou blanc bio, mayonnaise) *(moutarde,oeuf,sulfites)* Ou Tomate bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Poisson blanc pané croustillant pmd *(gluten,poisson)* Ketchup *(céleri)* *Beignet stick mozzarella* *(gluten,lait,oeuf)* Pommes de terre quartier avec peau Fromage frais Chanteneige bio *(lait)* Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Ou Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Salade de betteraves bio Ou Haricots vert bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio *(lait,moutarde)* Gouda bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Bar à entrées - Menu végétarien ***** Salade verte bio Salade de boulgour bio, tomate bio et poivrons Radis roses en rondelles Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Omelette bio sauce tomate *(céleri,lait,oeuf)* Coquillettes bio *(gluten)* Coulommiers bio *(lait)* Fraises Pain bio *(gluten,lupin)*	Concombres en cubes bio Ou Pomelos bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Poulet rôti lr *Quenelle bio sauce tomate* *(gluten,lait,oeuf)* Purée d'épinards et pommes de terre bio *(lait)* Edam bio *(lait)* Banane bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*

***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**

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 26/05/2025 au 30/05/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise *(moutarde,oeuf)* Ou Betteraves bio et maïs bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Sauté de dinde lr sauce marengo *(sulfites)* *Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame* *(lait,moutarde,soja)* Courgettes bio à la provençale Riz bio Emmental bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Carottes râpées bio Ou Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Penne semi-complète bio sauce lentilles corail et maïs *(gluten,lait,moutarde)* Le P'tit Pré bio aromatisé pêche *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*			

***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**

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 02/06/2025 au 06/06/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de haricots vert et maïs Ou Duo de cœurs de palmiers et maïs Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfutes)* Daube de boeuf lr à la provençale *Omelette bio fraîche* *(lait,oeuf)* Petits pois mijotés Pommes de terre lamelles Gouda bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Carottes râpées bio Ou Tomates bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Tarte à la provençale *(gluten,lait,oeuf)* Salade verte bio Emmental bio *(lait)* Crêpe nature sucrée *(gluten,lait,œuf)* Ou Beignet à la framboise *(gluten,lait,œuf)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à desserts***** Concombres en cubes bio Vinaigrette bio* *(lait,moutarde,sulfites)* Merlu pmd sauce au curry *(gluten,lait,moutarde,poisson)* *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* *(céleri,gluten,lait)* Boulgour bio *(gluten)* Ratatouille bio Pointe de Brie bio Purée de pomme fraiche bio Ou Poire au sirop Crème fouettée** *(lait)* Copeaux de chocolat noir** Amandes effilées** *(fruits à coque)* Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Gaspacho de tomates *(gluten)* Œuf dur bio *(oeuf)* Salade de pâtes bio à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive) *(gluten,lait,oeuf)* Petit suisse nature bio *(lait)* Fraises 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

Décongelé | **Certifié Label Rouge** | **Issu de l'agriculture biologique** | **Produit de la mer durable**

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 09/06/2025 au 13/06/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine mayonnaise *(moutarde,oeuf)* Ou Salade de betteraves rouges Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Sauté de boeuf lr jus aux oignons *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* *(gluten,lait,oeuf)* Pommes de terre vapeur Yaourt bio Le P'tit Pré nature local *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		***** Menu végétarien - Festival du mieux manger ***** Concombres en cubes bio Sauce fromage blanc aux herbes *(lait,sulfites)* Galette fajitas préparation haricots rouge, maïs et sa salade verte sauce yaourt végétal épicée *(gluten,moutarde,sésame,sulfites)* Yaourt bio pêche *(lait)* Pomme bio de producteur local Pain bio *(gluten,lupin)*	Taboulé aux raisins secs, semoule bio *(gluten)* Ou Salade de pois chiche bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Hoki pmd *(poisson)* *Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,oeuf)* Sauce vierge Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio *(lait)* Ou Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* 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 | **Issu de l'agriculture biologique** | **Produit de la mer durable** | **Produit local**

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 16/06/2025 au 20/06/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu végétarien ***** Tomate bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Ou Céleri bio local en rémoulade *(céleri,moutarde,oeuf,sulfites)* Tajine de pois chiches et boulgour bio *(gluten,moutarde)* Gouda bio *(lait)* Coupelle de purée de pommes et abricots bio Ou Coupelle de purée de pommes et poires bio Pain bio *(gluten,lupin)*	Salade de pâtes bio échalote et poivrons *(gluten)* Ou Salade de lentilles bio Sauté de dinde lr sauce miel *(sulfites)* *Quenelle bio sauce tomate* *(gluten,lait,oeuf)* Haricots plats d'Espagne Carré bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à entrées ***** Salade verte bio aux pommes et oranges bio Concombres rondelles Salade de boulgour bio, tomate bio et poivrons *(gluten)* Œuf dur *(oeuf)* Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate *(gluten,lait,poisson)* *Curry de pommes de terre, courgette, carotte, pois chiche bio et haricots plats* *(céleri,lait,moutarde)* Pommes de terre bio fraîches locales cubes persillées Epinards branches bio à la béchamel *(gluten,lait)* Yaourt bio Le P'tit Pré arôme framboise *(lait)* Purée de pommes et fraises bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Pastèque bio Ou Melon bio Omelette bio *(lait,oeuf)* Fusilli bio *(gluten)* Camembert bio *(lait)* Cake bio au chocolat *(gluten,lait,oeuf)* 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

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local

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 23/06/2025 au 27/06/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce soleslaw) *(moutarde,oeuf,sulfites)* Ou Salade verte bio Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Poisson blanc pané croustillant pmd *(gluten,poisson)* *Beignet stick mozzarella* *(gluten,lait,oeuf)* et quartier de citron Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon) Edam bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*	***** Menu végétarien ***** Salade de betteraves bio Ou Salade de haricots vert bio à l'échalote Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Pizza bio fromage *(gluten,lait)* Salade verte bio Emmental bio *(lait)* Crème dessert bio chocolat *(lait,soja)* Crème dessert bio à la vanille *(lait)* Pain Spécial bio *(gluten,lupin)*		*****Bar à desserts***** Tomate bio Mozzarella Vinaigrette bio* *(moutarde,sulfites)* Sauté de porc* lr au curry *(céleri,lait,moutarde)* *Pané moelleux au gouda* *(gluten,lait,oeuf)* Courgettes fraîches bio locales Cake bio à la cannelle *(gluten,lait,œuf)* Ou Brownie *(gluten,lait,oeuf,soja,fruits à coque)* Crème anglaise** *(lait)* Crème fouettée** *(lait)* Pain bio *(gluten,lupin)*	Melon bio Ou Pastèque bio Rôti de veau lr marengo *(céleri,lait,sulfites)* *Coquillettes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio* *(gluten)* Coquillettes bio *(gluten)* Fromage blanc bio local *(lait)* Confiture d'abricots bio Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*

***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

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 30/06/2025 au 04/07/2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu végétarien ***** Salade de pommes de terre bio Ou Salade de pois chiches bio Korma de boulgour bio, brunoise provencale et petits pois bio *(gluten,lait,moutarde)* Coulommiers bio *(lait)* Fruit bio Ou Fruit bio Pain bio *(gluten,lupin)*				

***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

Issu de l'agriculture biologique

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.